

Les 4 Vents

L'Authenticité.



LE CÉPAGE

100% Syrah

LES VIGNES ET LE SOL

Assemblage de tous nos terroirs en ne sélectionnant que nos vignes de 30 à 40 ans.

Parcelles situées à Mercurol, lieu-dit «Les Chassis» (galets/sables) et «Saint Jaimes» (alluvions) et La Roche de Glun «Les Saviaux» (galets/argile) et «La Rage» (sables).

LES VINIFICATIONS

Vendanges manuelles. Vinification séparée pour chaque terroir, en cuve, 30 à 80 % de vendange entière suivant les terroirs. Cuvaïson de 3 semaines avec quelques interventions (un pigeage et des remontages réguliers) pour laisser s'exprimer le terroir.

Elevage 12 mois en cuve, demi-muid et amphore.

LA DÉGUSTATION

Robe intense avec des reflets violines.

Au nez : fruits rouges avec des notes épicées.

En bouche : fruits rouges confiturés sur une structure tannique intense et fondue.

LES ACCORDS METS ET VINS

Viandes grillées ou fromages.

LA GARDE

Entre 8 et 12 ans.