

Fiche technique

La « Cuvée Alix » est issue d'une sélection des vieilles vignes et des meilleures parcelles. Elevée en fûts de chêne, afin d'obtenir un vin complexe, riche et concentré. Du prénom de la fille du vigneron, Pascal Sirat a à cœur d'y mettre toute son exigence, son perfectionnisme pour obtenir un vin harmonieux



Terroir

Sol Argilo-limono-sableux sur sous-sol graveleux. Ce sol drainé garde de la fraîcheur en période de forte chaleur.

Vignoble

4500 pieds/ha - Porte-greffe: Riparia gloire
90% Merlot
8% Cabernet Franc
1% Petit Verdot
1% Malbec
Age moyen : 40 ans

Culture

Culture traditionnelle.

L'ébourgeonnage du mois de Mai limite l'entassement des raisins

Les palissages élevés offrent une bonne surface foliaire exposée, pour une meilleure maturité.

Début Juillet l'effeuillage de la zone fructifère coté soleil levant, améliore l'aération et l'exposition des grappes.

L'éclaircissage : début Août la suppression d'une partie des grappes augmente la qualité des raisins.

Vinification

Vendangé à maturité optimale, le raisin est trié, éraflé, foulé, encuvé rapidement pour conserver ses caractéristiques organoleptiques maximales.

La fermentation est réalisée en cuve inox thermo-régulées. L'extraction par remontages et la macération sont gérés par la dégustation.

Après l'écoulage les fermentations malolactique sont réalisées rapidement, en cuve inox

Élevage

L'élevage en fûts de chêne français à grains fins, de chauffe moyenne permet une maturation harmonieuse des tannins du vin et enrichi la palette aromatique et sa complexité. Une sélection rigoureuse détermine l'assemblage final avant la mise en bouteilles

Caractéristiques gustatives

Une robe intense, un nez offrant des arômes puissants de fruits noirs, d'épices, et de fruits rouges sauvages. Sa bouche dense marquée par une grande profondeur et d'une belle structure.

Conditionnement

Bouteille de 75 cl; 50cl; 37,5cl; 1,5l
Caisse bois de 2, 3, 6 ou 12 bouteilles
Cartons de 6 ou 12 bouteilles couchées