



# LA BARRE

## AOC VENTOUX

<b>99% Syrah</b> ASSEMBLAGE	<b>50</b> ANS ÂGE DES VIGNES	_____ MILLÉSIME
--------------------------------	------------------------------------	--------------------

### TERROIR

#### TOPOGRAPHIE

Clos arboré à 300 m d'altitude.

#### SOL

Calcaire et sablo-argileux. Une structure permettant le drainage et une profondeur qui permet de conserver la fraîcheur.

#### ATMOSPHÈRE

Mélange d'essences et plantes aromatiques, alternance d'ombre et lumière, microclimat frais.

### PARCOURS DES RAISINS

#### TRAVAIL

Vendanges manuelles en caquettes de 15 kg. Une nuit en chambre froide, tri manuel, égrainage, puis remplissage des cuves par gravité.

#### VINIFICATION

En cuves inox, macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaison d'environ 20-25 jours avec remontages doux quotidiens.

#### ÉLEVAGE

18 mois en fûts de chêne de 450 litres.

### NOTES



VIN BIOLOGIQUE

