



# LA BARRE

AOC VENTOUX

**99%** Syrah

ASSEMBLAGE

**50**  
ANS

ÂGE DES VIGNES

MILLÉSIME

## **TERRAOR**

### 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 cagettes 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. Cuaison d'environ 20-25 jours avec remontages doux quotidiens.

### ÉLEVAGE

18 mois en fûts de chêne de 450 litres.

## **NOTES**



**VIN BIOLOGIQUE**

