



 **FR-BIO-01** : vin biologique certifié par Ecocert et contrôlé Biodynamique par Ecocert France SAS.

FR-BIO-01 : organic wine certified by Ecocert and controlled biodynamic by Ecocert France SAS.

Ermitage “Le Méal”

Le cépage

100 % Syrah.

Le terroir

Le vin est élaboré exclusivement avec des raisins provenant du coteau du Méal. Ce coteau est constitué de hautes terrasses de galets roulés et d'argiles. C'est un Hermitage de vieilles vignes âgées d'une cinquantaine d'années.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

La vendange, égrappée à 100 %, est vinifiée dans une petite cuve en ciment. La macération, à température élevée, permet une extraction du potentiel des raisins, pour obtenir des tanins souples et soyeux nécessaires pour la garde à très long terme. Seul le vin de goutte est utilisé pour cette sélection parcellaire.

L'élevage

Il se fait à 100 % en fûts, neufs ou de 1 an. L'élevage dure de 14 à 18 mois. Clarification naturelle.

La dégustation

Robe : rouge grenat très soutenu avec des reflets violets dans sa jeunesse.
Nez : fruits mûrs, fumé.
Bouche : tanins puissants, veloutés, confiture de mûres.
Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Grape variety

100% Syrah.

Terroir

The wine is only produced with grapes coming from the Méal hillside. This slope is composed of high terraces of shingles and clay. The vines are about 50 years old.

Harvest

Hand harvesting at maturity.

Vinification

The harvest, totally destemmed, is vinified in a small cement vat. High temperature maceration enables a good extraction of grape potential, to obtain soft and stable tannins, compulsory to keep the wine for a very long time. Only the free-run juice is used in this single vineyard.

Maturing

Wine is matured in new or one year old cask. Maturing lasts between 14 and 18 months. The clarification is natural.

Tasting

Colour: deep garnet red with purple lights during its youth.
Nose: ripe fruits and smoky aromas.
Palate: powerful tannins, velvety, blackberry jam. According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

