



 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 Pavillon”

Le cépage

Syrah.

L'âge des vignes (en moyenne 65 ans) est garant d'une production de grande qualité.

Le terroir

D'une superficie d'environ 4 ha, la parcelle qui a donné son nom à cette sélection parcellaire est d'une géologie très particulière. Elle est constituée de sédiments sur une fine couche, reposant sur un sous-sol granitique.

Les vendanges

Récolte manuelle à la limite de la surmaturité. Ces vieilles vignes assurent un faible rendement.

La vinification

La vendange, égrappée à 100 %, est vinifiée en cuves béton. Un à deux pigeages par jour assurent une bonne extraction. La température de fermentation ne dépasse pas 32° C. La macération dure de 4 à 5 semaines, afin d'obtenir une polymérisation des tanins. Seul le vin de goutte est utilisé pour cette sélection parcellaire.

L'élevage

En fûts de chêne, avec une moyenne de 30 % de fûts neufs, de 18 à 20 mois. La clarification est naturelle.

La dégustation

Robe : rouge intense et profond avec des reflets violacés.

Nez : goudronné et fumé, framboise, mûre, noix, réglisse.

Bouche : complexe, attaque puissante, velouté et équilibré, finale longue, réglisse, tabac, cacao.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Grape variety

Syrah.

The age of the vines (65 years on average) guarantees a very high quality production.

Terroir

This plot has an area of approximately 4 ha. It has given its name to this plot selection and has a particular geology.

This soil is made up with sediments on a fine layer being on a granitic subsoil.

Harvest

Grapes are hand-harvested to the limit of over-maturity. Due to their age, these vines give low yields.

Vinification

Totally destemmed, the grapes ferment in concrete tanks. From one to two daily treadings ensure a good extraction. The temperature of fermentation does not exceed 32°C. Maceration lasts between 4 and 5 weeks, to obtain a polymerization of tannins. Only the free-run wine is used for this single vineyard.

Maturing

The wine is matured in oak casks (with a 30% average proportion of new ones) between 18 and 20 months. The clarification is natural.

Tasting

Colour: deep garnet red with purple lights.

Nose: tarry and smoky, raspberry, blackberry, walnut, liquorice.

Palate: complex, strong attack, velvety and balanced, long final, liquorice, tobacco, cocoa.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

