

Sélection Parcellaire

rouge  
red

r.i.

AOC Côtes-du-Roussillon  
Villages Lesquerde



#### LE CÉPAGE

100 % Syrah ; parmi les premières plantées du département et surtout les rares travaillées en taille gobelet avec un échelas individuel.

#### LE TERROIR

La parcelle se situe sur la commune de Lesquerde, secteur le plus tardif du département, en légère pente, exposée nord ; sol granitique, ferreux, à dominante caillouteuse sur le haut, très peu fertile.

#### LES VENDANGES

Cueillette à la main à juste maturité, début octobre. Le rendement est faible, en dessous de 20 hl/ha.

#### LA VINIFICATION

La vendange est égrappée totalement puis vinifiée en petite cuve béton. L'extraction se veut douce : légers remontages pendant la fermentation active avec une macération totale de 4 à 5 semaines.

#### L'ÉLEVAGE

L'élevage dure environ 18 mois : la première année en demi-muids d'un vin puis les 6 derniers mois en cuve béton afin de finir de polir les tanins tout en préservant la fraîcheur et l'harmonie avant la mise en bouteille.

#### LA DÉGUSTATION

**Robe :** profonde et soutenue, reflets violacés.

**Nez :** complexe et intense ; graphite, notes d'encre, de framboise, de fleur de ciste.

**Bouche :** attaque délicate, se densifiant progressivement, sans agressivité, jolis tanins serrés. Finale ferme, longue persistance. Superbe retour olfactif sur la violette, le poivre blanc.

**Avec ce vin nous avons aimé :**

épaule de sanglier aux épices.

**Température de dégustation :** 17-18 °C.

**Conseil du sommelier :** carafage conseillé.

**La garde :** plus de 10 ans.

#### GRAPE VARIETY

100% Syrah; among the first planted in the "department" and above all among the rare few to be grown using the Goblet pruning method with individual stakes.

#### TERROIR

Located in the Lesquerde district, an area in the department where the grapes are last to ripen, the vineyard parcel lies on a gentle, north-facing slope; very infertile, granite, ferrous soil, predominantly gravely on top.

#### HARVEST

Hand-picked at the correct maturity in early October. The yield is low, below 20hl/ha.

#### VINIFICATION

The harvest is totally destalked then vinified in small concrete tanks. Gentle extraction is required: light pumping-over during active fermentation with 4 to 5 weeks total maceration.

#### MATURING

Aging lasts around 18 months: the first year in demi-muids (600 l) barrels of one wine then the last six months in concrete tanks to completely polish the tannins, while preserving freshness and smoothness, before bottling.

#### TASTING

**Colour:** deep, sustained, purplish highlights.

**Nose:** complex and intense; graphite with notes of ink, raspberry and cistus flower.

**Palate:** delicate on entry, growing steadily denser, without aggressiveness, lovely tight tannins. Firm, long lingering, finish; superb violet and white pepper olfactory after-taste.

**Recommended food pairing:**

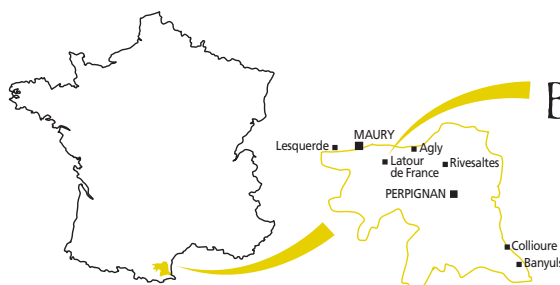
shoulder of wild boar in spices.

**Serving temperature:** 17-18°C.

**Sommelier's recommendation:**

we recommend to decant this wine.

**Ageing potential:** over 10 years.



DOMAINE DE  
BILA-HAUT