



# Carmin

Syrah 70%, cabernet sauvignon 30%,  
Sol argilo calcaire, ferrugineux

Exposée nord sur des sols argileux de couleur ocre foncé, cette parcelle favorise des maturités plus importantes et produit des vins plus ronds et gourmands.

Chaque parcelle est vinifiée dans une cuve à part. Le cabernet est vinifié en grappe entière, sa cuvaison dure une douzaine de jours de manière à favoriser la rondeur et le fruit. La syrah est éraflée à 50 % et la cuvaison est prolongée un peu plus longtemps, ceci pour obtenir une structure tannique plus douce sur ce cépage. Le raisin est mis en cuve à l'aide d'un tapis élévateur de manière à conserver l'intégrité des baies. La cuve est ensuite fermée hermétiquement. La fermentation démarre souvent au bout de quelques heures toujours en levures indigènes et sans soufre.

Chaque jour, un léger remontage est effectué.

La macération dure un mois environ. Le décuvage est dicté par la dégustation journalière. L'élevage se fait en cuve inox pour la syrah et en Flextank ovoïde pour le cabernet.

Des soutirages à l'abri de l'air ont lieu pendant l'hiver.

Le vin est embouteillé sans collage ni filtration en jour fruit et en lune descendante, le seul soufre ajouté, l'est à ce moment-là à 2 g par hectolitre.