



# Les Hauts de Perry

Syrah 70% Grenache 15% Mourvèdre 15%  
Sol Calcaire

La cuvée Les Hauts de Perry provient d'une parcelle très calcaire issu du Jurassique très fracturée exposition Nord / Nord-Ouest.

Cette vigne de syrah et grenache atteint la maturité phénolique à 12 /12.5% vol.

Le profil aromatique est très proche des syrahs Rhône Nord avec ses arômes de violette, pétales de rose, légèrement cuir et beaucoup de fraîcheur.

Le mourvèdre qui rentre dans sa composition à hauteur d'une quinzaine de pour cent et lui situé bien plus bas sur le penchant Sud bien alimenté en eau par tout le plateau calcaire Jurassique fracturé.

La vendange est manuelle, le raisin est éraflé et mise en cuve à l'aide de tapis élévateur. La fermentation démarre en levure indigène. La cuvaison dure 30 à 35 jours avec de léger remontages pour extraire le plus délicatement possible. Le vieillissement se fait en jarre de terre cuite et en cuve Flextank pendant 2 ans environ.

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.