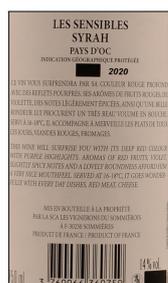




Les
Sensibles

Les Sensibles 2020 Vin de Pays d'Oc

Syrah - 0,75L



Climat:

Sommières est sous l'influence d'un climat méditerranéen. Les étés à très fort ensoleillement sont chauds et comptent des périodes de sécheresse. Les automnes sont doux ainsi que les hivers, et l'arrivée du printemps est marquée par le retour des températures presque estivales. On y retrouve trois sortes de vent : Le mistral, La tramontane et Le Marin qu'ils ont un énorme influence sur le climat.

Sol:

Sols de nature marneuse avec une forte teneur en argile et en calcaire.

Vinification:

Vinification traditionnelle avec un temps de macération d'une dizaine de jours. maîtrise des températures, fermentation malo-lactique et élevage en cuve.

LES SENSIBLES

Les Sensibles est une gamme de quelques cépages individuels où, en combinant et en sélectionnant différents vignobles, le meilleur vin possible est obtenu à partir de chaque cépage. En mélangeant les diverses qualités de chaque lieu-dit, chaque cépage peut être présenté sous sa forme la plus complète et la plus optimale. Il en résulte quelques vins dans lesquels le caractère pur du cépage en question est central. Les vins ne sont pas influencés par le vieillissement en chêne ou autre, mais peuvent être dégustés dans toute leur simplicité. La région de Sommières est l'un des terroirs les plus privilégiés du Languedoc. Chaque bouteille respire la cordialité chaleureuse et la joie de vivre du sud ensoleillé et constitue un enrichissement complexe pour de nombreuses occasions festives.