

# TITAN<sup>aine.</sup> 2016

Appellation :	IGP Pays d'Hérault Rouge
Cépage :	70% syrah 30% carignan
Sol :	argiles brunes, éboulis calcaire, galets roulés
Age des vignes :	de 30 à 40 ans
Conduite de la vigne :	Agriculture biologique taille courte, 2 yeux ébourgeonnage à cœur et épamprage systématiques Non travail du sol (permaculture) total et permanent
Rendement :	25 à 30 hL/ha selon les parcelles
Vendanges :	manuelles, en caisse de 15kg
Vinification :	vinification traditionnelle, vendange égrappée, grains entiers, macération longue (3 semaines) levures naturelles (pas d'ajout de levures)
Élevage :	12 mois en vieux fûts de chêne (5 vins) Vin non collé, non filtré
Dégustation :	une bouche ample et ronde, sur des notes de poivre blanc, de fruits rouges et d'épices. La bouche est riche mais fraîche, ce qui en fait un vin tout à fait digeste. Prêt à boire, mais peut tout à fait patienter encore quelques années.
Garde :	10 à 15 ans
Nombre de bouteilles :	1 500 bouteilles