


# LA PIERRE DE JOSETTE

Lirac

Appellation d'Origine Protégée

Un jus d'une ampleur profonde, ici les sous-bois d'automne rencontrent la mûre et la noisette. Un beau volume évoquant un fruit pulpeux dans l'empreinte de son terroir



Couleur:	Rouge
Millésime:	2016
Nom de la cuvée:	La Pierre de Josette
Cépages:	Syrah
Age moyen des vignes:	40 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire
Rendement (hl/ha):	25 à 30
Vinification:	En levures indigènes, macération de 15 jours en cuve béton avec remontages doux
Elevage:	3 mois cuve béton puis 14 mois en demi-muids