

# • Astérie •

## Vin de France

**Parcelles :**

Les Pentes

**Production :**

6000 bouteilles

**Sol :**

Calcaire à astéries

**Densité :**

5000 à 6000 pieds/Ha

**Rendement :**

8 à 10 grappes / pied

**Age moyen des vignes :**

30 ans

**Vinification :**

Vinification parcellaire, macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuve inox pour une extraction souple des tanins

**Élevage :**

12 mois en barriques de chêne français 20% de barriques neuves

**Assemblage :**

100% syrah

**Dégustation :**

Belle robe pourpre, intense et vive, aux reflets pourpres. Arômes de fruits rouges délicatement épicés. Belle structure en bouche, riche et généreuse, puissante, qui se fondera avec le temps

**Potentiel de garde :**

5 à 10 ans

**Vineyards :**

Les Pentes

**Production :**

6000 bottles

**Soil :**

Astéries Limestone

**Planting density :**

5000 to 6000 grapes / hectare

**Yield :**

8 to 10 grapes / vine

**Average age of the vines :**

30 years

**Winemaking :**

Plot vinification (by parcels), maceration and fermentation for 3 to 5 weeks in stainless steel vats for a gentle extraction of the tannins

**Ageing :**

12 months in French oak barrels

**Blend :**

100% syrah

**Tasting :**

Beautiful purple color, intense and bright, with purple tints. Aromas of red fruits, delicately spicy. Beautiful structure in the mouth, rich and generous, also powerful, which will blend with the time.

**Ageing potential :**

5 to 10 years

