

GRANDE RÉSERVE

2020

La Fierté du Domaine



CÉPAGES

Sélection de vieilles vignes sur argiles fines exposées Sud et Est. Terroir comparable à la côte de St Emilion mais avec un climat plus frais dû aux vents pyrénéens « Chiroula ».

Dominante Merlot 52%, le cépage culte du Domaine pour son fruit très expressif, complexe et son charnu, le Tannat 34% qui apporte fraîcheur, structure et longueur en bouche et enfin Cabernet Sauvignon 14%.

TRAVAIL À LA VIGNE

Culture des sols : Décompactage d'hiver, labour de surface, enherbement une rangée sur deux en alternance avec incorporation de fumures organiques : tout est fait pour optimiser les conditions de développement de la vie microbiennes du sol ceci afin d'augmenter la minéralisation naturelle de la matière organique. Autre objectif, faire descendre le plus possible le système racinaire ceci afin d'être moins sensible aux variations climatiques de surface (stress) et d'être plus en phase avec le terroir.

Taille en Guyot double, équilibrage de la charge en raisin par éclaircissage et effeuillage raisonné « à la mano ».

VINIFICATION

Tri sélectif de la vendange et encuvage en raisins éraflés mais non foulés.

Macération longue de 25 jours avec descente en barriques après fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Première phase d'élevage de 12 mois en fûts de chêne Seguin Moreau dont 30% de bois neuf. Ces bois de chêne soigneusement sélectionnés se répartissent avec deux tiers en haute futaie française pour l'élégance et la complexité et 1/3 en futaie du Caucase afin de préserver le fruité épicé du Tanat et la fraîcheur du tanin minéral.

Finition et collage naturel de 6 mois en cuves bois. Soit un élevage total de 18 mois.

Au nez, on est d'emblée séduit par une noble alliance entre un boisé légèrement toasté-épicé et des senteurs franches et profondes de fruits noirs. Dans toute son amplitude et son étoffe, la bouche reconduit le tempo des arômes sur un ton davantage épicé et une même impression de droiture et de richesse. Magistrale, sa structure s'exprime à travers une trame veloutée et salivante.



FAMILLE FEZAS

MAISON FEZAS - 32100 LARROQUE/ L'OSSE
MAISONFEZAS@CHIROULET.COM WWW.CHIROULET.COM
TÉL : 05.62.28.02.21 FAX : 05.62.28.41.56



GRANDE RÉSERVE

2020

The pride of the Estate



GRAPE VARIETIES AND SELECTION OF TERROIR

Selection of old vines on fine clays exposed to the South and East. Terroir comparable to the slopes of St Emilion but with a cooler climate due to the Pyrenean « chiroula » winds.

Dominant Merlot 52%, the cult grape variety of the Estate for its very expressive, complex and fleshy fruit, Tannat 34%, that brings freshness, structure and length in the mouth, and finally Cabernet Sauvignon 14%.

WORK IN THE VINEYARD

Soil cultivation: Winter decompaction, surface ploughing, grassing every other row alternatively with incorporation of organic manures : everything is done to optimize the conditions for development of microbial life in the soil in order to increase the natural mineralisation of organic matter. Another objective is to encourage the roots system to descend as much as possible so that it is less sensitive to surface climatic variations (stress) and to be more in tune with the terroir.

Pruning : Double Guyot - balancing the load of grapes by thinning and reasoned thinning out of leaves by hand..

VINIFICATION

Selective sorting of the harvest and vatting of de-stemmed, but not crushed grapes. Long maceration of 25 days with descent into barrels after malolactic fermentation.

ÉLEVAGE

First phase of the ageing is 12 months in Seguin Moreau oak barrels of which 30% is new oak. This carefully selected oak is divided between two thirds from the high French forests for the elegance and complexity and one third from the Caucasian forest to preserve the spicy fruitiness of the Tannat and the freshness of mineral tannin. Finishing and natural fining of 6 months in wooden tanks. Therefore a total ageing of 18 months

On the nose: Attack of red and black fruits (morello cherry, blackcurrant).

Mouth : Voluminous with delicate wood, soft spice and mocha notes.

Finish with fresh and tight tannins which gives it a nice length with a slightly « jammy » fruit return. A wine with great originality because it brings immediate pleasure and is endowed with great substance which will allow for lovely evolution over time.



FAMILLE FEZAS

MAISON FEZAS - 32100 LARROQUE/ L'OSSE
MAISONFEZAS@CHIROULET.COM WWW.CHIROULET.COM
TÉL : 05.62.28.02.21 FAX : 05.62.28.41.56

