

TERROIR GASCON

2023

La Signature du Domaine

CEPAGES

Le Merlot à 30 % est le plus faible de l'histoire de Terroir Gascon en raison des accidents climatiques de l'été 2023 et des attaques de mildiou. Fort heureusement, le Marselan fait son entrée avec ses 18% vient aider magnifiquement le Merlot grâce à sa rondeur et ses arômes intenses de fruits rouges bien mûrs. Le Cabernet Franc (28%) doté d'un arôme de petits fruits des bois, de violette, vient apporter la fraîcheur. Le Tannat (24%) apporte la structure et le caractère gascon sur une finale tannique feutrée. "Ravi de la magie de ce nouvel assemblage!" P. Fezas

TERROIR

Sol argilo-calcaire de la côte d'Heux. Vignoble de crête (180 m) balayé par les vents, «Chiroula» signifiant « vent qui siffle » en patois gascon.

Vignes en côteaues, altitude élevée, vents : les trois secrets du Terroir Gascon pour des raisins mûrs et sains.

VINIFICATION

Fermentations en cuves béton avec macération de 21 jours. Alternance de remontages et de pigeages. Transfert des marcs de raisin au pressoir par gravité. Grand travail de sélection des pressées.

ELEVAGE

Elevage de 10 mois avec soutirage final assemblage à la veille des vendanges suivantes. Moitié en barrique de chêne de 2 à 4 ans d'âge (issues de la Grande Réserve) et moitié en cuves bois de 28 à 55 hectolitres particulièrement pour les Merlots sur calcaire.

L'affinage se poursuit 3 mois de plus en cuve béton. Collage naturel et mise en bouteille 16 mois après la récolte.

*Velouté et paré d'un boisé fin et séducteur, le nez exhale la fraîcheur que suscitent des senteurs profondes de fruits noirs mâtinées d'épices.
D'une jolie rondeur, la bouche laisse palper une chair volontiers juteuse et d'un goût savoureux et frais, mariant fruits noirs et réglisse.
Tendres et fondants, les tanins sont parfaitement accommodés à son caractère épicurien.*



FAMILLE FEZAS

