



Cépages : 45% Carignan, 45% Syrah et 10% Grenache noir

Premier millésime : 1999

Age moyen des vignes : 40 ans

Terroir et mode de culture :

Vignes situées sur des sols argilo-calcaires recouverts de galets roulés (poudingues). Les vignes sont cultivées en méthode biologique. Les vignes sont situées sur des sols à fertilité réduite et peu exposés à la sécheresse.

Rendement : 20 Hectolitres /Hectare (vendanges en vert)

Vendanges : manuelles

Vinification :

Arrivé à la cave, les raisins sont égrappés, triés, foulés et vinifiés traditionnellement en alternant pigeages manuels et remontages. Maîtrise des températures tout le long de la vinification. Macération durant 3 semaines et pressurage pneumatique.

Elevage :

La cuvée Jean SIRVEN est élevée en fûts neufs pendant 18-20 mois. La fermentation malolactique se fait dans les fûts. La mise en bouteille se fait courant du mois d'Août.

Production : environ 4000 bouteilles.

Dégustation :

Robe rubis très intense avec une belle densité. Cette cuvée possède un nez profond de fruits confiturés, grillés, torrifiés, cassis, mûre, vanillé. La bouche est suave, épicée, sévère avec une texture élégante. Ce vin demande à être décanté une heure avant le repas et à être servi à température de 16°C.