

L'HERMAS ROUGE

CÉPAGES : Syrah 55%, Mourvèdre 40 %, Grenache 5 %

DÉGUSTATION : L'Hermas rouge a un nez d'arômes de fruits rouges et des notes de garrigue. La mise en bouche est ronde. Les tanins souples s'expriment sur un grain très calcaire. On garde des notes de végétal mûr sur la longueur. Avec les années, il évolue sur des arômes plus réduits et empyreumatiques. Un vin droit, aérien avec de la fraîcheur et une belle longueur. L'élégance caractérise ce vin.

TERROIR ET CULTURE : En cœur de garrigue, dans un milieu préservé, la parcelle de rouge a été défrichée et plantée sur un petit plateau calcaire situé à 250 mètres d'altitude en légère pente, vers le Nord Ouest. Le micro climat frais de moyenne altitude et les caractères drainant de ce causse karstique argilo-calcaire, donnent à ce terroir fraîcheur et minéralité. Pour une pleine expression du terroir, la vigne est taillée en gobelet bas palissé et les traitements se font à base de soufre et de cuivre. Le travail manuel est privilégié. Le raisin est récolté à la main, en caisses.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les fermentations sont naturelles, sans levures ni enzymes... Les vins sont élevés pendant 24 mois dans des demi-muids de 700 litres avec des chauffes allant de légères à moyennes, sans bousinage. Les vins sont peu bougés et sont non filtrés pour éviter les manipulations et garder un vin vivant.