



# LES TURITELLES D'ALTUGNAC

## SYRAH

### MINERAL & RACÉ

#### TERROIR

Turitelles d'Altugnac : Les nombreux fossiles de Turitelles présents dans les vignes sont à l'origine de notre terroir. Ces sédiments marins sont portés par un socle calcaire et argileux, formant des plateaux inclinés dans le paysage, sur lesquelles se situe le vignoble. Ce terroir aux contreforts des Pyrénées est reconnu pour la qualité de ses coteaux d'altitude et son microclimat ensoleillé et frais.

#### 100% SYRAH

#### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés et mis en cuve par gravité. Une macération préfermentaire à froid de quelques jours, conjuguée aux pigeages et remontages doux et quotidiens, permet d'extraire une belle palette aromatique ainsi que des tanins soyeux. La température de la fermentation est contrôlée pour ne pas dépasser 25 degrés. Après deux semaines environ le décuvage est décidé suite à la dégustation des jus. La fermentation malolactique et l'élevage se poursuivent en cuve inox ou béton pendant plusieurs mois. La mise en bouteille se fait dans l'année suivant la récolte. De la cueillette à la vinification, nous limitons au maximum les intrants. Les fermentations sont conduites sans apport de SO2. L'élevage et la mise en bouteilles sont optimisés afin de réduire les SO2 totaux.

Les raisins sont égrappés pour macérer à froid avant fermentation. La cuvaison dure environ 15 jours, durant lesquels des pigeages quotidiens permettent d'extraire couleur et structure à température contrôlée.

#### DEGUSTATION

C'est vêtue d'un noir tirant sur le bleu foncé que se présente cette cuvée comme une synthèse entre le cépage et son terroir. Son nez minéral de pierres chauffées au soleil prend un accent de poivre noir. Sa nature ferme en fait un vin racé et taillé pour la garde.

#### ACCORDS

Avec des magrets ou des rillettes de canard, des viandes grillées au barbecue, terrine de sanglier, pintade au four, lièvre à la royale, filet de cerf basse température, penne aux légumes du soleil...