

# LES SIGNATURES DE FRANÇOIS LURTON

## LES HAUTS DE JANEIL SYRAH 2015

*Les Hauts de Janeil Syrah est un rosé explosif avec des notes de fruits d'été (framboise, fraise).*

### CÉPAGE

100% SYRAH Supposée d'origine orientale, la syrah a aujourd'hui atteint une renommée internationale de par ses qualités viticoles et gustatives. Elle donne des vins très colorés, riches en tanins avec un fort potentiel aromatique.

### VIGNOBLE

#### *Terroir*

Les sols alternent entre des grès érodés plus ou moins profonds, des schistes et des terrasses caillouteuses filtrantes du quaternaire.

#### *Densité de plantation*

3600 pieds/ha taillés en Cordon de Royat et Gobelets.

#### *Climat*

Méditerranéen (été chaud et sec - hiver doux).

#### *Age moyen des vignes*

30 ans.

#### *Rendement*

30-40 hL/ha.

#### *Origine localisation*

Dans le Roussillon, à peine à 30 km de la mer Méditerranée, dans la vallée de l'Agly. Les raisins sont vinifiés au Mas Janeil.

### ELABORATION

#### *Vendanges*

Vendange manuelle.

#### *Vinification*

Pressurage dans pressoir pneumatiques à basse pression (extraction légère) et sélection des premiers jus. Fermentation entre 15 et 18°C avec des levures pour Rosé révélant les arômes naturels de fruits rouges de la syrah.

#### *Elevage*

Elevage sur lies fines. Mise en bouteille rapide pour conserver la fraîcheur.

### LE MILLÉSIME

Les phénomènes météorologiques intenses ont marqué les récoltes 2015. L'hiver a été plus doux que la normale mais moins ensoleillé. Le printemps s'est annoncé avec 15 jours d'avance et le 11 mars la température dépassait les 25°C dans le Roussillon. L'impact des températures élevées nous a conduit plus tard à multiplier les contrôles de maturité des blancs au vignoble afin de saisir le pic aromatique et l'équilibre optimal entre acidité et sucres. Cette année les vins sont particulièrement équilibrés et intègrent plus de gras en milieu de bouche..

### DÉGUSTATION

Belle couleur rose framboise. Un nez intense de groseille, fleur blanche et citrons. Une bouche gourmande, où l'on trouve des fruits rouges. Une à la fois savoureuse et rafraîchissante avec une finale tonifiée par une touche d'acidité aux arômes de pamplemousse.

### SUGGESTIONS

Charcuteries, figues fraîches au jambon cru, pizza au thon et à la tomate.

### TEMPÉRATURE

10-12 °C

### CONSOMMATION

1 an

