

DOMAINE LES BRUYÈRES

David Reynaud

VITICULTEUR EN BIODYNAMIE

CROZES HERMITAGE ROUGE 2018 LES CROIX

MILLESIME :

En 2019, le printemps a été plutôt clément, avec quelques pluies.

Le 15 juin, un orage de grêle nous prive d'une partie de la récolte, mais il n'altère en rien la qualité, du fait qu'il arrive tôt dans la saison. Les mois de juillet et août ont été très secs, à peine 20 mm sur ces 2 mois. Et malgré 2 épisodes de sécheresse, la vigne s'est bien défendue.

Les vendanges ont débuté le lundi 2 septembre pour les blancs et le jeudi 12 septembre pour les rouges. Le weekend du 14 et 15 septembre, une pluie bénéfique est tombée.

TYPE DE SOL :

Terrasses argilo-calcaires sur la commune de Beaumont-Monteux
Sol drainant à galets détritiques

ENCEPAGEMENT :

100% Syrah, vignes de 25 ans en moyenne.

RENDEMENT :

45 Hectolitres / Hectare

METHODES CULTURALES :

La culture de la vigne est entièrement conduite en agriculture biologique certifiée par Ecocert et en biodynamie par Biodyvin

L'ébourgeonnage, le relevage, l'élimination des entre-cœurs, les vendanges en vert se font manuellement

VINIFICATION :

Vendange et tri manuel sur pieds et sur table de tri

Egrappage à 100 %

Encuvage et décuve par gravité

Vinification traditionnelle en cuves béton brut

Cuaison 28-32 jours avec pigeage, pressurage avec un pressoir vertical à faible pression

Elevage de 12 mois pour en barriques de 5 à 7 vins puis 6 mois de cuve béton.

CONDITIONNEMENT :

Soutirage au clair, filtration et mise en bouteille par nos soins le 9 Août 2021

QUANTITE :

Environ 9 600 bouteilles et 505 magnums.