



MON ARC

IGP ATLANTIQUE

EN CONVERSION VERS LA VITICULTURE BIOLOGIQUE



Sur une magnifique pente argilo-calcaire dominant la Garonne, nous avons planté 3 hectares de Syrah, greffée sur porte-greffe 101-14. Ce terroir d'exception, parfaitement adapté au cépage, promet des vins d'une qualité incomparable. Originnaire de la Vallée du Rhône, la Syrah apporte son profil riche et épicé à Bordeaux, où elle s'harmonise magnifiquement avec les caractéristiques uniques de la région. Bien que réputée pour son affinité avec les climats plus chauds, elle s'adapte avec aisance aux conditions tempérées bordelaises, puisant sa force dans la diversité des sols. Il en résulte des vins à l'élégance affirmée, à la robe intense et aux arômes complexes. Le caméléon figurant sur l'étiquette, symbole d'adaptabilité, illustre la remarquable capacité de la Syrah à s'épanouir et à révéler tout son éclat dans ce cadre exceptionnel.



IGP : Vins de Pays de l'Atlantique

Commune : Paillet

Superficie du vignoble : 5 hectares

Terroir : Pente argilo-calcaire

Encépagement : Syrah

Age moyen des vignes : 5 ans

Viticulture : Cette cuvée provient d'une parcelle située sur un coteau remarquable, typique des Côtes de Bordeaux, bénéficiant d'une exposition ensoleillée. La vigne est désherbée mécaniquement deux fois par an et cultivée sans traitement phytosanitaire. Cette parcelle expérimentale fait l'objet d'une attention particulière tout au long de la saison.



L'ensemble du vignoble est conduit en viticulture durable certifiée Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Pas de foulage. Vinification complète à 30 % en barriques de chêne français de deuxième vin, suivie de la fermentation malolactique dans ces mêmes barriques. Les 70 % restants sont également vinifiés sans foulage, en cuves béton.

Elevage : 30 % pendant 6 mois en barriques de chêne français et 70 % pendant 6 mois en cuve inox.

Notes de dégustation :

D'une robe rouge rubis éclatante à la brillance cristalline, cette Syrah dévoile un profil aromatique marqué par les olives noires et les épices, souligné par une fraîcheur croquante. Au nez, des notes de garrigue, de groseille rouge et de poivre expriment toute la typicité du cépage sur les sols calcaires bordelais. En bouche, ses élégants arômes de fruits rouges s'étirent sur une finale subtile et persistante, mettant en valeur son équilibre et sa profondeur. Sa structure et sa minéralité, héritées d'un terroir baigné de soleil, en font un parfait compagnon des viandes grillées, légumes rôtis ou d'un généreux plateau de charcuterie.

Servir entre 16 et 17°C pour en apprécier toute la complexité.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX