

**BLEU VELOURS
2020
AOP Languedoc
Montpeyroux**



Bleu Velours c'est le fruit des vignes les plus hautes du causse de Montpeyroux et de terrasses situées au pied du village d'Arboras.

Le paysage est sublime, offrant d'un seul regard toute la vallée de l'Hérault. Au loin Sète révèle ses courbes, et par temps clair le Canigou enneigé apparaît tel un mirage, irréel.

Le vent insuffle sans pitié ses tourbillons sauvages, « les sorcières », garantes de vignes saines.

La garrigue est reine distillant les effluves épicés des touffes dorés d'immortelles, du thym et du romarin, du cade et du genêt.

La présence dans ce lieu demande courage, humilité, symbiose, et tout à coup on y trouve sa place.



*Bleu pour sa fraîcheur et sa profondeur,
Velours pour sa douceur, frissonnante*



VIN BIO

Cépages : Syrah et grenache sur un causse calcaire en altitude (400m), counoise en terrasses.

Terroir : sol de causse argilo calcaire, parsemé de pierres de lave, et terrasses de Riss aux petits cailloux très filtrants.

Conduite de la vigne : taille courte en gobelets bas palissés, et Royat, labours légers, décavaillonneuse et interceps, ébourgeonnage des souches, traitements bio, amendements organiques.

Vinification, élevage : vendanges manuelles en cagettes, petits rendements 15 hl/ha, éraflage, encuvage par gravité grâce à un wagonnet inox. Les cépages sont vinifiés ensemble, au fur et à mesure de leur cueillette, la syrah première ramassée, attend au frais, puis la counoise et enfin le grenache complète la cuve. Fermentations lentes sans apport de so₂, pigeages, cuvaison de 4 semaines. Elevage d'un an en barriques bourguignonnes de deux et trois vins. Degré : 14,19%vol so₂ total : 60 mg/l

Dégustation : épices douces, complexes, fruits noirs, garrigue, long en bouche, belle fraîcheur.

Gastronomie : Tout lui va, de la viande rouge, à la belle volaille, en passant par le sucré salé.

Restaurants étoilés : Le Parc et la Barbacanne à Carcassonne, Le Sept et Michel Sarran à Toulouse, l'Auberge du Vieux Puit à Fonjoncouse, la Table de Saint Crescent à Narbonne, la Galinette à Perpignan, Auberge de la Tour à Marcolès, Le Saison à St Grégoire, La Mare aux Oiseaux en Loire Atlantique...

Pascale Rivière
866 route de Gignac,
34150 Saint Jean de Fos
tél : 06 09 90 18 58
lajassecastel@gmail.com