

# LA PIERRE DE JOSETTE

Lirac

Appellation d'Origine Protégée

Un jus d'une ampleur profonde, ici les sous-bois d'automne rencontrent la mûre et la noisette. Un beau volume évoquant un fruit pulpeux dans l'empreinte de son terroir

The background features a detailed illustration of a vineyard scene. In the foreground, there are several frogs of different species and colors, some perched on rocks or leaves. A large, detailed fish is also visible. In the background, there are various plants, including a large, textured mushroom or fungus, and a spiral shell. The overall style is a fine-line, etched or engraved look in shades of green and brown.

Couleur:	Rouge
Millésime:	2018
Nom de la cuvée:	La Pierre de Josette
Cépages:	Syrah
Age moyen des vignes:	40 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire
Rendement (hl/ha):	25 à 30
Vinification:	En levures indigènes, macération de 14 jours en cuve béton avec remontages doux
Elevage:	3 mois cuve béton puis 13 mois en demi-muids 9 mois en bouteilles