



FICHE TECHNIQUE

Si Noire

CEPAGES

Négrette : 100 %

TERROIR

C'est sur le haut du coteau du Château Flotis que se trouve la parcelle de Négrette de la cuvée Si noire. Implantée sur un terroir de graves et abritée par un bois de chênes, cette parcelle se situe sur l'un des plus beaux endroits du domaine. Ces 2 ha nous donnent le meilleur de la Négrette : la pureté et l'intensité du fruit. Son rendement est d'environ de 30 hl / ha.

VINIFICATION

La vendange est éraflée et encuvée par simple gravité afin de conserver l'intégrité des baies. La cuvaison dure environ 6 semaines avec quelques remontages et des pigeages réguliers. La Négrette est ensuite élevée en fûts (de plusieurs vins) pendant 18 mois environ, puis assemblée et mise en bouteilles sans collage ni filtration.

DEGUSTATION

C'est Le vin d'hiver par excellence, à déguster et savourer près de la cheminée. Une belle concentration, des fruits purs, sans artifice, et une bouche épicée. C'est un mariage heureux entre un cépage et un terroir, une Négrette qui vous réchauffe le cœur et l'esprit, un brin sauvage mais tellement chaleureuse qu'elle vous mène vers des contrées plus au Sud, comme un rêve de vacances.



CHÂTEAU
Flotis

Si Noire...