



Happycurien

La promesse des vignerons

Temps d'M VSIG

> Cépage(s)

60% Syrah - 40% Pinot Noir

> Terroir

Sol aride et stressant au sous-sol
de schistes friables
Beau coteau pentu exposé sud et
au vent

> Densité plantation

2010 à 4400 pieds/ha

> Vendange

Mécanique triée et égrappée

> Culture

Taille guyot simple, vigne en-
herbée et labourée, protection
raisonnée Terra Vitis.

Palissage sur 4 fils afin d'exposer
un maximum de feuillage.

Effeillage zone des grappes
après floraison afin d'optimiser la
maturation et la concentration.



Vinification <

Mise en cuve des raisins et
macération de 25 jours avec
pigeage et remontage journalier
à T° de 25 °C afin d'extraire des
tanins soyeux.

Puis décuve au bac et pressu-
rage pneumatique doux. La 2ème
fermentation se réalise en double
barrique de chêne .

Élevage 12 mois avec ouillage
régulier .

Repos en cuve 2 mois avant mise
en bouteille.

Accords Culinaires <

Apéritif, coquillages, fruits de
mer, poissons grillés, viandes
blanches, fromages pâtes sèches,
choucroute de la mer, coquilles
Saint-Jacques.

Conservation <

7 - 10 ans... peut-être plus

75 cl

Service <

Servir à 16°C