

# “HAUT DE TRAVERSIS”

## CUVÉE PARCELLAIRE

### TERROIR

La cuvée “HAUT DE TRAVERSIS”, lieu-dit de la parcelle, est située sur les falaises calcaire du Crétacé Supérieur. Son sol argilo limoneux sur calcaire est profond. Elle est conduite en lutte biologique et agroécologique.

### CÉPAGE

100% Syrah  
Âge des vignes : 5 ans  
Surface : 0,5 hectares  
Type de taille : Cordon de Royat  
Rendement : 30 hl/ha

### VINIFICATION / ÉLEVAGE

Des travaux en vert sont effectués tout au long de la campagne pour garantir un état sanitaire et une maturité optimale. Le raisin est récolté manuellement et la vendange est éraflée.

Une fermentation alcoolique en cuve thermorégulée est réalisée avec une sélection de levures spécialisées. Durant cette fermentation, des pigeages sont pratiqués afin d'avoir une extraction douce.

La fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne, et l'élevage se poursuit pendant 12 mois avec 1 soutirage réalisé.

Avant la mise en bouteille, la Syrah 2023 peut être collée et filtré.

### DESCRIPTIF SENSORIEL

Une complexité d'arômes : des fruits noirs à la fois mûrs voir compotés et frais (groseille, mûre) ; des notes florales (violette) et de poivre blanc accompagnent un boisé bien intégré (toasté).

En bouche, une attaque fraîche (groseille), de la gourmandise par des notes de fruits rouges et chocolaté ; des tanins marqués et légèrement poivrés. Acidité, tranchant et ample.



# “HAUT DE TRAVERSIS”

## A PARCEL CUVÉE

### TERROIR

The cuvée 'HAUT DE TRAVERSIS', location of the plot, is located on the limestone cliffs of the Upper Cretaceous. The clay-limestone soil is superficial. It is conducted in biological control and agroecological.

### GRAPE VARIETY

100% Syrah  
Age of the vines: 5 years  
Surface: 0.5 hectares  
Size type: Cordon de Royat  
Yield: 30 hl/ha

### VINIFICATION / AGEING

Green work is carried out throughout the campaign to ensure optimal health and maturity. The grapes are harvested manually and the harvest is destemmed. An alcoholic fermentation in a thermoregulated vat is carried out with a selection of specialized yeasts. During this fermentation, punchings are performed in order to have a gentle extraction. The malolactic fermentation takes place in oak barrels, and the aging continues for 12 months with 1 racking carried out. Before bottling, the Syrah 2023 can be glued and filtered.

### SENSORY DESCRIPTIVE

A complexity of aromas: both ripe and fresh black fruits (currant, blackberry); floral notes (violet) and white pepper accompany a well-integrated wood (toasted). On the palate, a fresh attack (gooseberry), gourmandise with notes of red and chocolate fruits; marked tannins and slightly peppered. Acidity, sharp and ample.



**DM**  
DOMAINE  
MOUNIER

EN

