

# le petit domaine.

## MYRTIDON 2017

Appellation :	IGP Pays d'Hérault Rouge
Cépage :	100% syrah
Sol :	argiles brunes, éboulis calcaire, galets roulés
Age des vignes :	de 30 à 50 ans
Conduite de la vigne :	Agriculture Biologique taille courte, 2 yeux ébourgeonnage à cœur et épamprage systématiques Non travail du sol (permaculture) total et permanent
Rendement :	15 à 20 hL/ha selon les parcelles
Vendanges :	manuelles, en caisse de 10kg
Vinification :	assemblage de différents modes de vinification, – vinification traditionnelle, vendange égrappée, grain entier, en macération de deux jours pour une partie et deux semaines pour une autre partie – macération carbonique trois semaines pour la troisième partie  levures naturelles
Élevage :	6 mois en barrique, 6 mois en cuve Vin non collé, non filtré
Garde :	10 ans
Nombre de bouteilles :	3000 bouteilles et 30 magnums