



“...Ergo sum” Beechworth-Victoria

Le cépage

100 % Syrah.

Grape variety

100% Syrah.

Le sol

Les raisins proviennent d'un sol granitique.

Soil

Grapes come from a granitic soil.

Les vendanges

Les vendanges sont manuelles à maturité en évitant la surmaturation.

Harvest

Grapes are manually harvested at maturity avoiding overmaturation.

La vinification

La vendange est entièrement éraflée. La fermentation et la macération sont faites en cuves béton. L'extraction est réalisée par pigeages.

Vinification

Grapes are entirely destemmed. Fermentation and maceration are performed in concrete tanks. The extraction is carried out by punching of the cap.

L'élevage

Le vin est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français (dont 30 % de fûts neufs).

Maturing

The wine is aged in oak casks (with a proportion of 30% of new ones) for 18 months.

La dégustation

Robe : grenat foncé.

Nez : arômes de fruits noirs (mûre) accompagnés par des notes de graphite et de pierre à fusil.

Bouche : les arômes d'épices et de poivre noir reflètent l'expression de ce terroir granitique. Une structure tannique ferme confère à ce vin une longueur exceptionnelle.

Tasting

Colour: deep garnet-red.

Nose: black fruit flavours (blackberry) with some graphite and flinty notes.

Palate: the spice and black pepper aromas reflect the expression of this granitic terroir. A firm tannic structure provides to this wine an exceptional length.

