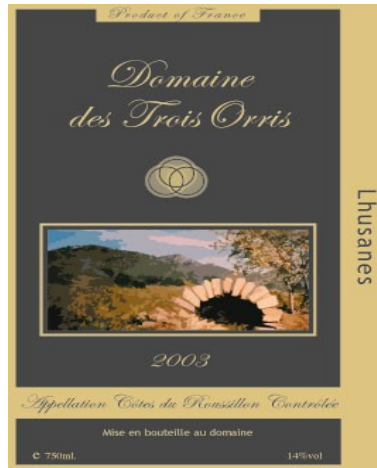


# Domaine des Trois Orris

## 2003

### Lhusanes



*Cette cuvée est majoritairement issue de Grenache Noir (30%), de Syrah (20%) et de Carignan (50%), venant des parcelles situées en haut de la colline à 600 m d'altitude. Le Grenache Noir et le Carignan sont cultivés sur des arènes granitiques, la Syrah sur du Feldspat.*

*Le vin est puissant avec des tannins bien fondus et a une bonne persistance en bouche.*

*Les raisins ont été récoltés à la main début octobre en parfaite maturité phénolique. La récolte est entièrement éraflée. L'extraction se fait en douceur en pigeant (submerger le chapeau qui consiste en les particules solides) à pied un jour sur deux, afin d'éviter les tannins secs.*

*Une macération pré-fermentaire à 6°C, une fermentation thermo-régulée à 26°C et une cuvaison longue de 7 semaines précèdent un élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.*

*Le vin n'est pas collé. La filtration se fait sur plaques de 5µ.*

*Au fil du temps un léger dépôt peut se développer.*

*Ph: 3.74*

*SO2 totale: 54 mg/litre*

*SO2 libre: 23 mg/litre*

*Acidité volatile: 0.34*