

# Domaine des Trois Orris

## 2007

### *Sirrissime*



*Le millésime 2007 se caractérise par un orage de grêle le 23 septembre, une semaine avant le début prévu des vendanges. La maturité phénolique ne manquait alors que de très peu. J'ai insisté pourtant un peu moins sur l'extraction à fin d'éviter d'éventuels tannins verts. De ce fait les vins sont légèrement plus souples avec beaucoup de fruits..*

*Cette cuvée est de Syrah à 100%, venant d'une parcelle située à 600m d'altitude sur des arènes granitiques.*

*Les raisins ont été récoltés à la main fin septembre. 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 24°C et une cuvaison longue de 6 semaines précèdent un élevage en barriques d'un vin jusqu'à la mise en bouteille en avril 2009.*

*Le vin n'a pas été collé ni filtré. Il ne contient pas de gomme arabique. Au fil du temps un léger dépôt peut se développer.*

*Ph: 3.60*

*SO2 totale: 44 mg/litre*

*SO2 libre: 19 mg/litre*

*Acidité volatile: 0.59*

*Acidité Totale : 3.79*