

No End No Beginning

2020

Vin de France rouge
100% Syrah



La cuvée "No End No Beginning" est produite à partir de raisins achetés en négoce au Domaine des Lampyres cultivé en bio par Francois-Xavier Dauré. Les vignes de 20 ans d'âge se situent entre Calce et Baixas sur des terres généreuses pour la syrah (rendements de 30hl/ha) et dont le terroir est composé de marnes calcaires.

À la cave, la vinification a été réalisée à partir de levures indigènes et avec, pour cette année, un léger ajout de soufre à l'entrée de la vendange. Une fois les vendanges éraflées, la fermentation s'est effectuée rapidement et sans contrôle de températures pour cette année (c'est ça de tout recommencer à zéro et de vinifier en août!). S'en est suivie une macération d'une semaine sans remontage, ni pigeage.

Le jus de goutte et de jus de presse obtenus ont été placés ensemble dans des cuves en fibre. Un peu de patience et le tour était joué....

- **Nombre de bouteilles disponibles** : 4 000 bouteilles
- **Disponibilité** : Avril 2021
- **Conditionnement** : carton de 6 bouteilles
- **Certification bio et pratique de la biodynamie** : en cours