

En 2001, Olivier et Noelle Ferrie ont repris le domaine familial en succédant à cinq générations de vigneron. Tout près du pont du Diable, ils ont su mettre en valeur leur vignoble dont ils cultivent les 20 hectares en agriculture biologique depuis 2011 avec de faibles rendements.

Il travaillent principalement avec les cépages suivants : syrah, vermentino, viognier, grenache et mourvèdre.



### FIN MAIS COSTAUD

Cette cuvée d'Édouard a bénéficié d'un sol argilo-calcaire exceptionnel, avec des cailloutis triangulés des galets roulés. C'est un assemblage de 60% de mourvèdre, 20% de grenache et 20% de syrah. Elle a été élevée 12 mois en fûts de chêne. Vin rouge puissant (il titre à 13,5°) il est également d'une très grande finesse.



### Caves Cairel

**Marchand de vins à Montpellier depuis 1844**

Prés d'Arènes - Espace Le Montels  
Rue Montels l'Eglise - Lattes Montpellier  
04 99 58 10 10 - caves-cairel.com



### LA DÉGUSTATION

#### Le nez

Il est très expressif et évoque le sous bois et les fruits noirs.

#### La bouche

À l'attaque, il présente une belle rondeur. On note ensuite une bonne amplitude et des tannins très souples avec des rencontres détonantes entre le cassis, la mûre, la réglisse, le moka et le poivre blanc. On quitterait presque le sous-bois pour la garrigue.

#### La finale

Fraîche et épicée. Le chêne, les tannins et l'acidité sont parfaitement intégrés.

#### Le conseil

Il accompagnera avec succès un magret de canard aux pommes sautées.