

LES PRUNELLES

ROUGE

2019

VIN DE FRANCE



- 50CL -

LA DÉGUSTATION

Vin de méditation, liquoreux, issue d'une vendange tardive de grenache rouge passerillés.

Offrant une robe rouge profond, ce vin délivre un nez très frais de cerises à l'eau de vie, d'oranges confites et de notes de tonka torrifiées.

En bouche, l'impression de concentration à l'attaque s'équilibre avec une fraîcheur mentholée et un toucher de bouche assez soyeux et délicat. On retrouve des notes gourmandes de chocolat noir, d'oranges confites et d'épices douces telles que le gingembre et la muscade.

Longue finale fraîche.

A servir bien frais à l'apéritif, avec du roquefort, du fromage de chèvre, avec un canard à l'orange ou un plat sucré/salé ou tout simplement en dessert avec du chocolat ou des fruits rouges.

LES CÉPAGES

Grenache (100%)

LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire

Vignes de coteaux de versant Sud à 200 m d'altitude

LE TRAVAIL DES VIGNES

Agriculture bio certifiée

Taille douce respectant les flux de sève

Ajout de composts uniquement

Engrais verts

Ebourgeonnage strict

LA VINIFICATION

Vendange et tri manuels

Ramassage en octobre.

Egrappage et pigeage intensif au pied.

Levures indigènes

Vinification sans soufre

Arrêt de la fermentation naturelle à 60 g de sucres résiduels

L'ÉLEVAGE

Élevé 12 mois en demi-muids (barrique 600L).

Sulfité après la fermentation malolactique à 2g/l et réajusté à la mise en bouteille si besoin

Filtré / Non collé

Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition.