

LA DÉGUSTATION

Le nez est énergique rappelant la cerise rouge fraîche, le silex, le graphite.

On retrouve en bouche cet arôme très présent de cerise rouge, porté par une belle fraîcheur et des tanins qui en font une belle cuvée de garde.

LES CÉPAGES

Grenache (100%)

LE SOL

Loëss (sol éolien créé pendant la dernière glaciation) du Pléistocène (~3 millions d'années)

Parcelle sur le lieu-dit « Figaro »

Vignes de coteaux de versant Est à 280 m d'altitude

LE TRAVAIL DES VIGNES

Vignes de 50 ans

Agriculture bio certifiée

Taille douce respectant les flux de sève

Ajout de composts uniquement

Engrais verts

Ebourgeonnage strict

LA VINIFICATION

Vendange et tri manuel

Levures indigènes

Cuvaison de 15 jours en foudre en grappes entières

Vinification sans soufre

L'ÉLEVAGE

Élevé 6 mois en foudre

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

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

FIGARO

2023

ROUGE

CÔTES DU RHÔNE

