

## LA DÉGUSTATION

Vin à la belle robe amarante délivrant un nez riche, expressif de fruits rouges et noirs, de noyau de cerises et de puissantes notes de garrigue rappelant le terroir de la Réméjeanne. En bouche, le vin donne une impression de volume soyeux. Il est charnu, généreux, mais reste équilibré grâce à sa grande fraîcheur, sa délicate texture, et son grain de tannin fin.

La longue fin de bouche est caractérisée par une salinité surprenante. A servir avec des caillettes, des plats en sauce, des pâtes farcies, des polentas crémeuses, des viandes rôties, fumées, accompagné de chutney.

Sa garde sera de 6 à 10 ans.

## LES CÉPAGES

Grenache (100%)

## LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire  
Vignes de coteaux de versant Est à 220 m d'altitude en moyenne

## 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 manuel  
Levures indigènes  
Cuvaison de 4 semaines en foudre  
Vinification sans soufre

## L'ÉLEVAGE

Élevé 12 mois en foudre de 50hl  
Sulfité après la fermentation malolactique à 2g/l et réajusté à la mise en bouteille si besoin  
Non filtré / non collé  
Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition

# LES GENÉVRIERS

## 2020

## ROUGE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

