

LA DÉGUSTATION

Nez expressif délivrant des arômes de fleurs séchées, d'oranges sanguines.

En bouche, l'attaque fraîche rappelant les agrumes laisse place au volume soyeux caractéristique du Grenache. La finale est longue, tenue par de délicats amers et des tanins déjà bien intégrés.

LES CÉPAGES

Grenache (100%)

LE SOL

Sable du Cétacé (-93 millions d'années)
Parcelle sur le lieu-dit «Vallouvière»
Vignes de coteaux de versant Est à 300 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
Cuvaion 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

VALLOUVIÈRE

2023

ROUGE

CÔTES DU RHÔNE

