

# GRAND FERRAGE

Mathilde Chapoutier



# CÔTES DE PROVENCE



## LE SOL / SOIL

Le sol est argilo-calcaire.

*The soil is clay-limestone.*

## LE CLIMAT / CLIMATE



Situées au pied des monts Sainte-Victoire et Aurélien sur la commune de Pourcieux, les parcelles bénéficient d'une multiplicité des expositions et terroirs pour la complexité des vins.

*Located at the foot of the Sainte-Victoire and Aurélien mountains in the commune of Pourcieux, the parcels have a wide array of exposures and terroirs creating complex wines.*

## LES VENDANGES / HARVESTING

Récolte mécanique de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

*Harvesting is carried out at night, by machine, to keep the grapes as fresh as possible.*

## LA VINIFICATION / VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid d'une courte durée suivie d'un pressurage direct. Durant cette phase, une protection des raisins contre l'oxygène est assurée afin de conserver les précurseurs aromatiques. Fermentation alcoolique à basse température.

*Short, cold maceration on the skin, followed by direct pressing. The grapes are protected against oxygen during this process to preserve the aromatic precursors. Low temperature alcoholic fermentation.*

## L'ÉLEVAGE / MATURING

5 mois  
months

En cuves inox.  
*In stainless steel vats.*

## LA DÉGUSTATION / TASTING

Acidité / Acidity



Alcool / Alcohol



Fruits / Fruits



Tanins / Tanins



ROBE :  
rose pâle limpide aux reflets violines.

COLOUR:  
*clear pale pink with purple highlights.*

NEZ :  
des arômes complexes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques.

NOSE:  
*complex aromas of peach, citrus and exotic fruit.*

BOUCHE :  
l'attaque en bouche est ample et gourmande.  
Elle évolue sur des notes d'agrumes, de pamplemousse et de fruits à chair blanche, d'une délicate douceur soutenue par l'acidité fine et structurante.

PALATE:  
*full and delicious on entry to the palate, followed by notes of citrus, grapefruit and white-fleshed fruit, showing a subtle soft character underpinned by a fine, acidity which adds structure.*

## COMMENT LE SAVOURER ? / WAYS TO ENJOY THIS WINE?

10°C  
12°C

2  
ans  
years



Entre amis : buffet méridional, barbecue.

Pour plus de finesse : carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan.

*Casual meal: mediterranean buffet, barbecue.*

*For fine dining: beef carpaccio with Parmesan shavings.*