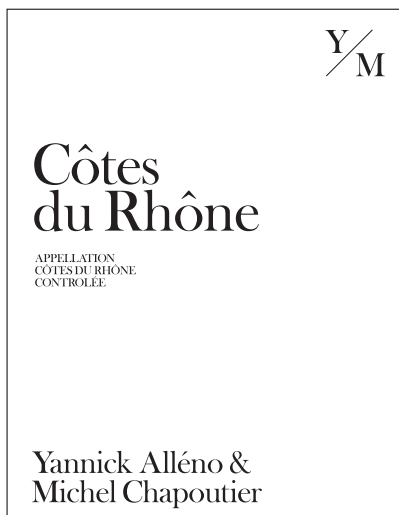




# Côtes-du-Rhône



## Vin

Issu d'une sélection parcellaire, à la croisée des chemins entre la cité des Papes d'Avignon et l'aqueduc Romain le "Pont du Gard".

## Le cépage

Dominante Grenache.

## Le sol

Terrasses de galets roulés sur des sables ou des marnes du pliocène rougis par l'oxyde de fer.

## Les vendanges

Récolte mécanique et de nuit pour limiter les phénomènes d'oxydations.

## La vinification

En cuve béton. Macération préfermentaire à froid de 48 heures pour une meilleure expression variétale. Délestages en début de fermentation alcoolique, puis des extractions plus douces pendant la phase de macération. Macération à 30 °C pendant 4 semaines.

## L'élevage

Élevage en cuves béton de 9 à 12 mois.

## La dégustation

**Robe:** rubis, profonde et brillante.

**Nez:** intense, révèle des notes de fruits rouges accompagnés de senteurs de garrigue et d'épices douces.

**Bouche:** exprime un mariage subtil entre la puissance aromatique et la finesse des tanins. La finale explosive et d'une exceptionnelle longueur révèle des notes de réglisse.

## Wine

From a single vineyard selection, at the crossroads of Avignon, city of the Popes, and the Pont du Gard, Roman aqueduct.

## Grape variety

Predominantly Grenache.

## Soil

Terraces of pebbles on sand or marl soil from the Pliocene, reddened by iron oxide.

## Harvest

Harvesting by machine at night to reduce the risk of oxidation.

## Vinification

In concrete tanks. 48 hour, cold pre-fermentation maceration to bring out the best varietal expression. Rack and return at the start of alcoholic fermentation followed by gentler extraction over the maceration phase. Maceration at 30°C for 4 weeks.

## Maturing

Aged in concrete tanks from nine to twelve months.

## Tasting

**Colour:** deep, bright ruby red.

**Nose:** intense, revealing red fruit notes as well as garrigue and sweet spicy fragrances.

**Palate:** the wine expresses the subtle alliance of aromatic power and tannic finesse. Explosive on the finish with exceptional length and touches of liquorice.