



rouge
red



la garrigue

AOC Cotes-du-Rhône Villages Bio

LES CÉPAGES

Grenache, Syrah. Les vignes sont âgées d'une soixante d'années.

LE TERROIR

Ce vin est issu de parcelles sélectionnées par nos soins au cours de la saison précédant les vendanges. Sols issus de la terrasse villafranchienne du quaternaire ancien et sur la zone de horst de Montfrin où se superposent depuis la surface plusieurs couches de galets roulés enchevêtrés d'argiles rouges aidant les vignes à se fournir en eau durant les périodes sèches.

LES VENDANGES

Récolte à la lueur du jour pour éviter toute oxydation et ainsi apporter des raisins à bonne température dans la cuve.

LA VINIFICATION

La vendange est égrappée en totalité puis encuvée en cuves inox de petits volumes en séparant chaque parcelle sélectionnée au préalable. La fermentation alcoolique s'initie toute seule grâce aux levures indigènes avec un contrôle de la température de fermentation. La durée de cuvaison est d'environ 6 semaines permettant une extraction optimale du potentiel aromatique, de la couleur et des tanins. L'écouage et le décuage est déterminé en fonction de la dégustation, ce vin est issu exclusivement des jus de gouttes.

L'ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox. 7 à 10 mois.

LA DÉGUSTATION

Robe: rouge pourpre très intense.

Nez: complexe et fin, l'attaque est plutôt florale (jasmin, violette) pour laisser place à des notes de garrigue, de réglisse et de cerise.

Bouche: attaque franche et fruitée avec des notes de fruits des bois et de grenadine ainsi que des saveurs de thym. Pointe exotique avec des notes de grenade, le tout accompagné de tanins soyeux donnant une touche de noisette qui apporte une très belle longueur en bouche. D'une grande élégance et une grande finesse.

Avec ce vin nous avons aimé:

côtelettes d'agneau en beignets, sauté d'agneau à la romaine.

Température de dégustation: 16-18 °C.

La garde: 5-7 ans.

GRAPE VARIETIES

Grenache, Syrah. Vines around sixty years of age.

TERROIR

This wine comes from plots carefully selected during the growing season prior to the harvest. Soils from the Quaternary Villafranchian terrace and in the Horst area in Montfrin, where several layers of pebbles mixed with red clays lie superimposed from the surface down, helping the vines to obtain water in dry periods.

HARVEST

Harvested at first light to prevent oxydation, thereby ensuring the grapes arrive in the tank at the right temperature.

VINIFICATION

The harvested grapes are fully destemmed and then go into small stainless steel tanks, keeping the grapes from each of the previously selected vineyard plots separate. The alcoholic fermentation starts spontaneously with the indigenous yeasts and is then temperature-controlled. The vatting time is approximately 6 weeks enabling an optimal extraction of the aromatic potential, colour and tannins. Running-off and racking operations are determined by tastings and the wine is made exclusively from the free-run juice.

MATURING

In stainless steel tank. 7-10 months.

TASTING

Colour: very intense crimson hue.

Nose: complex and fine, with floral like aromas (jasmine, violet) at first, followed by notes of garrigue scrubland, liquorice and cherry.

Palate: clean and fruity on entry to the palate with notes of wild berries and grenadine, as well as flavours of thyme and an exotic touch of pomegranate. These are accompanied by silky tannins adding a hazelnut touch which creates nice length of the palate. Shows great elegance and great finesse.

Recommended food pairing:

lamb chops in batter, Roman-style sautéed lamb.

Serving temperature: 16-18°C.

Ageing potential: 5-7 years.

