

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION

Réception du raisin puis fermentation en cuves béton. Macération pendant 10 jours. Remontages quotidiens.

L'ANNÉE 2023 :

Le printemps 2023 a été particulièrement pluvieux avec une pression mildiou importante mais l'état sanitaire est resté maîtrisé. L'été chaud et une arrivée précoce de cicadelles des grillures entraîna des blocages des maturités ce qui nous amena à vendanger pendant près de six semaines pour atteindre une maturité optimum. Toutefois, les raisins furent juteux et abondants. Résultat un millésime complexe mais in fine de belle facture.

Début des vendanges le 24/08/2023

CÉPAGES :

Sciaccarello - Nielluccio - Cinsault

Garde :
4 ans

Elevage:
**Cuve béton
6 mois**

Service :
18°-20°C

Couleur :
rubis

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

UN VIN FRAIS ET FRUITÉ

Belle robe rubis aux reflets tuilés. Nez élégant de fruits rouges mûrs et d'épices douces. La bouche, ample et souple, offre des tanins fondus et une finale généreuse, portée par un fruit éclatant

