

DISCRET, LÉGER ET FRUITÉ



TERROIR
Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION
Réception du raisin par conquêt à bande, tri sur table. Fermentation en cuves béton. Macération pendant 10 jours. Remontages quotidiens.

L'ANNÉE 2022 :
L'année s'est qualifiée par un été sans fin avec de fortes chaleurs dès la mi-mai. La nature nous concéda péniblement 130mm d'eau de janvier à la récolte. Bon gré, mal gré, la vigne résiste. On se souviendra de l'orage du 18 août, salvateur pour la terre, destructeur pour les hommes. La sortie de fleurs fut pourtant prometteuse. Toutefois la sécheresse nous ramène à ce même constat : des jus de grande qualité, oui, mais en quantité limitée... Vendanges manuelles débutées le 24/08/2022

CÉPAGES :
Sciaccarello-Nielluccio-Carignan-Cinsault

Garde :
7 ans

Elevage :
16 mois cuve béton

Service :
18°-20°C

Couleur :
Rubis

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :
UN VIN JUTEUX ET GOULEYANT
Belle robe rubis intense éclatante, aux reflets rougeoyants, auxquels commencent à se mêler quelques teintes brunes. Le nez évoque les fruits rouges mûrs, et est relevé de notes épicées (myrte). C'est un vin joyeux, à la bouche gourmande, avec un joli corps enrobant le palais, des tanins présents mais déjà ronds, et une finale généreuse et fruitée.

