

- vieilles vignes - (sélection massale de l'époque)

le vigneron sélectionnait les meilleurs ceps de vigne puis les greffait ensuite en place sur ses autres parcelles préalablement plantées de porte-greffes.

- Vendangé manuellement fin septembre (en dernier) le grenache demande d'attendre pour avoir la maturité phénolique, de la couleur.

- vinification douce

- vinifié grappes entières, légèrement foulées.

- levures indigènes

- Elevé 12 mois en fûts de 10 ans

- caractère trempé du grenache alliant puissance enfouie et rondeur caressante

Attaque veloutée relevée en fin de bouche par des tanins présents et une sève minérale bienvenue

Description brève du produit :

Un simple grenache, sans sulfites ajoutés, à déguster avec des amis qui ont du goût... et de l'humour ! Un excès de CO2 peut exister pour protéger le vin à la mise en bouteille, pour compenser l'absence de sulfites ajoutés. Ainsi, si le vin perme légèrement, cela s'évacue sans altérer le goût tout en aérant le vin... en secouant la bouteille !