

## La Cour des Glycines

La Cour des Glycines » est un petit clin d'œil à cet arbre au moins deux fois centenaire, couvrant toute une façade de la cour des Tourelles, et qui chaque printemps et durant tout l'été, se pare de milles grappes de fleurs mauves.

Château des Tourelles - Vin rouge AOC Costières de Nîmes - Syrah, Grenache, Mourvèdre - 75 cl

La Cour des Glycines » est une sélection de trois parcelles de vignes, de mourvèdre, de grenache noir, et de syrah, âgées d'une quarantaine d'année, et situées au milieu des quarante hectares de notre vignoble d'A.O.C.

Les trois cépages n'étant pas à maturité à la même époque, nous les vinifions séparément. La vendange est éraflée avant d'être vinifiée dans des cuves de 80 hl. Deux pigeages quotidiens manuels et parfois un petit remontage permettent de mouiller le chapeau de marc et d'extraire les tannins, les anthocianes et tous les autres composés aromatiques.

Une fois la fermentation alcoolique terminée, nous recouvrons la cuve d'un chapeau et poursuivons par une phase de macération avec un à deux pigeages quotidiens. Après une dizaine de jours de macération, nous décuvons en séparant le vin de goût du vin de presse.

Au début du mois de novembre, un certain volume des trois cépages sera élevé en barriques durant plusieurs mois. Ce volume sera assemblé un peu plus tard au même vin élevé parallèlement en cuve.