

# Grande Cuvée

Château des Tourelles - Vin rouge AOC Costières de Nîmes - Syrah

Ce vin est actuellement la cuvée la plus élaborée de ceux tirés de nos vieilles vignes du versant sud de la costière. Le Fond de Peycou est une parcelle de près de 3 hectares située à l'extrémité de notre vignoble. Il s'agit de vignes de syrah plantées il y a plus de trente années.

Avec des rendements naturels relativement faibles, les baies de raisin arrivent à parfaite maturité. La vendange est systématiquement égrappée avant d'être mise en cuve, pour être vinifiée, avec le même schéma de vinification que « La Cour des Glycines ». Néanmoins, nous effectuons moins de pigeages et favorisons les remontages pour une extraction plus douce. Nous recherchons en effet le côté soyeux de la syrah, avec des tannins relativement fondus.

Contrairement à la « Cuvée Classique » et à « la Cour des Glycines », la totalité de l'assemblage de cette cuvée est élevée pendant plus de 12 mois dans des barriques de chênes provenant de plusieurs forêts françaises. Une partie de la « Grande Cuvée » est mise en barriques de 225 l ayant élevé deux et trois vins, et le reste, dans des demi-muids de 600 l et des quarts de muids de 300 l en bois neufs.

Les différents lots sont assemblés au début du mois de novembre afin d'entonner le millésime de l'année.