



Cuve 46

La rondeur sur le fruit croquant

Ce terroir appelé le Grès est constitué à 70 % de galets sur des argiles rouges.

Issue de la cuve numéro 46 de nos chais, il apporte sa touche d'originalité et de personnalité.

Son nom évoque le « croquant » du raisin et exprime un fruit généreux.

Ce vin à la fois rond et racé, met Grenache et Cinsault à l'honneur.



Vinification

50 % Cinsault - 45 % Grenache - 5 % Syrah

Sélection parcellaire de vieux Grenaches et Cinsault avec une touche de Syrah d'une cinquantaine d'années.

Méthode traditionnelle de macération pendant 2 à 3 semaines.

Un élevage de 6 à 9 mois en cuve préserve toute la fraîcheur du vin.

Vinification et élevage sont menés sans soufre pour d'avantage de pureté et d'éclat du fruit.

Pas de collage mais une légère filtration. Léger sulfitage lors de la mise en bouteille pour préserver la qualité et la stabilité du vin.

Vin certifié en Agriculture Biologique.

Robe

Rubis profond, grenat.

Nez

Nez floral, de beaux arômes de fruits rouges et une touche de minéralité nette et précise.

Bouche

Belle fraîcheur de fruit naturel, un délice juteux et voluptueux.

Accords

Tout au long de l'année, avec un apéritif dinatoire ou une cuisine de comptoir (pluma de porc, charcuterie...)

S'apprécie maintenant et dans 5 ans.

Presse

2015 The Wine Advocate

88/100

2013 Bettane & Desseauve

13/20

2015 Revue du vin de France

14/20

Parution : février 2017

« L'irrésistible ascension des vins bio » p.80

