



GRILLE N°20

2020

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Région : Languedoc.

Terroir : graves argilo-calcaires (Grenache Noir) & sablo-limoneux (Alicante)

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Densité de plantation : 4400 pieds/ha.

Taille : Royat.

Méthode culturale : enherbement et labour alternés 1 rang/3
culture raisonnée

Rendements : 50 hl/ha.

Cépages : grenache noir (60%) / Alicante-Bouschet

Les raisins sont vinifiés ensemble après concentration par saignée. Cuvaïson traditionnelle de 6 jours. L'extraction lors de la vinification est réalisée à l'aide de délestages journaliers pour conserver des tanins doux et l'aromatique des cépages.

Cuvée qui sublime la plus vieille (42 ans) parcelle du domaine, plantée avec un cépage à redécouvrir quand il est cultivé à petits rendements : l'ALICANTE BOUSCHET ; il était utilisé à l'époque pour sa couleur (cépage teinturier).

Mise en bouteilles en octobre 2021.

Beaucoup de fruits, de fraîcheur et de gras pour cette nouvelle cuvée qui éveille la curiosité par son assemblage. Notes balsamiques, arômes de fruits (griotte, prune noire, mûre) & d'épices douces. Une GRILLE à partager entre amis avec verres et stylo 🍷 ✍️ 🍷

Production : 5010 bouteilles.

Bouchage technique