

Cuvée Rouge Doux

Cépages : 100 % Grenache - Vieilles vignes, avec de petits rendements, 15 hl/ha.

Sol : sol qui contient des marnes sableuses très épaisses occupant toute la dépression du Brûlat. A certains niveaux s'intercalent des passées de grès ferrugineux, ce qui est le cas pour cette parcelle de vieux grenaches. Sol superficiel, avec de bonnes aptitudes agronomiques pour produire des vins de qualité.

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques.

Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.

Nez : nez dense et très mûr avec notes de raisins confits et de réglisse

Bouche : bouche complexe et riche, bel équilibre, sur des notes identiques à celles du nez. Tanins épais et soyeux. Finale réglissée très longue.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave

Vinification : Récolte tardive (mi-octobre), avec passerillage sur souche ce qui a permis une déshydratation des raisins et donc une concentration en sucre. Nous avons ensuite vinifié de manière traditionnelle, la vendange a été totalement égrappée et foulée.

Fermentation en cuve par levures indigènes puis élevage d'environ 12 mois en demi muids. Ce vin avait un potentiel d'alcool d'environ 24 °C avec 400gr de sucres par litre. Ce qui lui a permis d'avoir une longue fermentation, qui s'est déroulée en deux temps. Il y a eu une première fermentation en cuve qui s'est stoppée naturellement et qui a repris par la suite pendant l'élevage. A la fin de la deuxième fermentation, nous avons un produit qui s'est stabilisé à 14,5 °C avec environ 120gr de sucres résiduels par litre. Nous avons effectué une légère filtration par gravité avant la mise en bouteille qui a eu lieu en Février 2013. C'est un vin naturellement doux et non un VDN car nous n'avons pas effectué de mutage à l'alcool.

Conservation : plus de 20 ans.

50 cl

