



Côtes-du-Rhône



Vin

Issu d'une sélection parcellaire, à la croisée des chemins entre la cité des Papes d'Avignon et l'aqueduc Romain le "Pont du Gard".

Le cépage

Dominante Grenache.

Le sol

Terrasses de galets roulés sur des sables ou des marnes du pliocène rougis par l'oxyde de fer.

Les vendanges

Récolte mécanique et de nuit pour limiter les phénomènes d'oxydations.

La vinification

En cuve béton. Macération préfermentaire à froid de 48 heures pour une meilleure expression variétale. Délestages en début de fermentation alcoolique, puis des extractions plus douces pendant la phase de macération. Macération à 30 °C pendant 4 semaines.

L'élevage

Élevage en cuves béton de 9 à 12 mois.

La dégustation

Robe: rubis, profonde et brillante.

Nez: intense, révèle des notes de fruits rouges accompagnés de senteurs de garrigue et d'épices douces.

Bouche: exprime un mariage subtil entre la puissance aromatique et la finesse des tanins. La finale explosive et d'une exceptionnelle longueur révèle des notes de réglisse.

Wine

From a single vineyard selection, at the crossroads of Avignon, city of the Popes, and the Pont du Gard, Roman aqueduct.

Grape variety

Predominantly Grenache.

Soil

Terraces of pebbles on sand or marl soil from the Pliocene, reddened by iron oxide.

Harvest

Harvesting by machine at night to reduce the risk of oxidation.

Vinification

In concrete tanks. 48 hour, cold pre-fermentation maceration to bring out the best varietal expression. Rack and return at the start of alcoholic fermentation followed by gentler extraction over the maceration phase. Maceration at 30°C for 4 weeks.

Maturing

Aged in concrete tanks from nine to twelve months.

Tasting

Colour: deep, bright ruby red.

Nose: intense, revealing red fruit notes as well as garrigue and sweet spicy fragrances.

Palate: the wine expresses the subtle alliance of aromatic power and tannic finesse. Explosive on the finish with exceptional length and touches of liquorice.

Safra 2020. Jantar em 13/05/2022. Vino Nobile.