



Encépagement : 100% vieux grenache (96 ans).

Grape varieties : 100% old grenache (96 years old)

Sols : Argilo-calcaire – galets roulés

Soil : Chalky clay – Pebbles

Rendement : entre 15 et 18 hl/ha

Yield : between 15 and 18 hl/ha

Vinification : eraflage 100% - vinification traditionnelle. Pas d'ajout de SO2 durant la fermentation. Pas de collage, pas de filtration à la mise en bouteille.

Wine-making : De-stemming 100% - Vinification in concret tank. No sulfites during the vinification. No fining, no filtration.

Elevage : 24 mois Barriques 500L neuves

Maturing : 24 months in new barrels (500 liters).



Commentaires dégustation :

Vignes de 96 ans en grenache exclusivement. De rendements très faibles, cette parcelle produit patiemment des raisins d'une grande pureté. Fraises des bois, framboise rôtie, épices mentholées de pin d'Alep et de Cèdre, le nez est à la fois puissant et délicat. Douceur, complexité des fruits rouges, légèrement balsamique, grain de tannin serré et soyeux offrent une finale longue, opulente et racée. Servir entre 16 et 18 degrés

96 years old vines exclusively of Grenache. With a very low yield this parcel patiently produces fgapes of great purity. Wild strawberries, grilled raspberries, minty spices of pine and cedar, the nose is both powerful and delicate. Softness, complexity of red fruits, lightly balsamic, plenty of firm, silky tannins and long, rich and classic finish. Serve between 16 and 18 degrees centigrade.