

## VIN DE FRANCE ROUGE 2021

### TERROIR ET CÉPAGES

#### Sélection parcellaire

Vielles vignes de Syrah et Grenache des Aiguiers, sur les marnes et calcaires, dotés de failles permettant un enracinement profond.

Vieux Carignan de Beauclos sur un sol argilo-limoneux-sableux.

La couleur de ce sol est claire, étonnamment calcaire et équilibré entre les différentes textures, ce qui permet son épanouissement optimal pour produire de grands vins.

Nielluccio et Counoise de La Calade en altitude, sur les calcaires coquilliers, en strates obliques, permettent une bonne infiltration de l'eau, retenue en sous-sol par la roche mère calcaire.

La vigne va chercher l'eau en profondeur uniquement lorsqu'elle lui est nécessaire, ce qui permet de concentrer les arômes et de donner des grappes parfaitement équilibrées pour des vins rouges de garde.

### ÉLABORATION

Les raisins sont récoltés manuellement, en caissettes avec un tri minutieux à la parcelle.

Les grappes sont rafraîchies le temps d'une nuit, à 10°C avant d'être encuvées.

Une partie reste non-égrappée pour obtenir une meilleure structure et une meilleure expression du fruit.

Une macération pré-fermentaire à froid est réalisée pendant 6 jours pour préparer les raisins à extraire le meilleur de leur structure tout en douceur.

Levures naturelles, fermenté en cuve béton entre 24-28°C avec un délestage et des remontages pour fixer la structure tannique et la couleur.

L'élevage se fera ¼ en foudre, ¼ en demi-muids, ¼ en amphores et ¼ en œuf béton pendant 18 mois.



#### À l'œil

Robe rubis intense aux reflets pourpres.

#### Au nez

Un bouquet de fruits rouges et noirs bien mûrs (framboise, cassis) nuancé par de jolies notes minérales et de craie. Des notes complexes de torréfaction douce, de tabac blond et de café, soutenues par de belles notes épicées tels que le poivre.

#### En bouche

Un vin fin et expressif aux tanins veloutés soulignant des saveurs de confitures de fruits rouges et noirs, d'arômes torréfiés (moka, café) et de notes minérales lui donnant un beau relief. D'une grande élégance, ce grand vin de garde révèle l'authenticité de la terre d'altitude dont il provient

#### SUGGESTIONS

A déguster autour de 17°C accompagné d'un magret de canard grillé assaisonné avec un mélange d'épices douces, un émincé de veau avec une sauce aux figes et des pommes de terre rôties ou avec un risotto à la truffe noire et parmesan.