

Un vin concentré faisant ressortir le terroir des Dentelles de Montmirail



SOL

Terrasses silico-calcaires au bas du contrefort Ouest des Dentelles de Montmirail



CÉPAGES

80% Grenache - 20% Mourvèdre



ÂGE DES VIGNES

De 40 à 90 ans



RENDEMENT

30 hl/ha en moyenne - maxi autorisé par AOC : 36hl/ha



VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Eraflage partiel
- Macération de 28 à 35 jours avec maîtrise des températures (de 26° à 30°)
- Pressurage pneumatique basse pression (inf. à 1 bar)
- Elevage de 18 à 24 mois en cuve béton
- Mise en bouteilles par nos soins, dans nos chais
- Elevage en bouteilles, 6 mois avant commercialisation