



CŒUR DE RAISIN 2024

Alicante & grenache

+ Terroirs & cépages

Alicantes et grenaches du lieu-dit *Les Ramières* à Rasteau.
Sol caillouteux filtrant en bordure de l'Ouvèze.

+ Appellation

Vin de France.

+ Maturité

L'alicante et les grenaches sont vendangés à la main et séparément au vue de leur différence de maturité.

+ Vinification

Les alicantes, plus précoces ont été vinifiés trois jours avant pressurage.
Les grenaches, vendangés 10 jours plus tard ont été vinifiés huit jours avec les peaux.
Fin des sucres en phase liquide pour les deux cuvées.

+ Fermentation malolactique

Ensemencement de la fermentation malolactique avec des lies de syrahs rentrées en début de vendange et dont la malo s'est déclenchée naturellement.

+ Assemblage

Assemblage et mise au froid pendant une dizaine de jours.

+ Conditionnement

Test de tenue à l'air, filtration fine et mise en bouteille mi-novembre.

+ Dégustation

Joli nez de fruits rouges frais, fraise, cerise, framboise.
En bouche, sensation de jus de raisin.
Belle fraîcheur.