



# FRUITS ROUGES 2024

Grenache & syrah

## + Terroirs & cépages

Jeunes grenaches en plaine situés à Sainte-Cécile-les-Vignes et syrahs sur un terroir de garrigues à Tulette.

## + Appellation

AOP Côtes-du-Rhône.

## + Maturité

Les raisins sont vendangés dès que les peaux laissent apparaître des arômes de fruits.

## + Vinification

Vinifié séparément en cuve béton, les syrah étant plus précoces que les grenaches.

Levures indigènes.

Légers remontages journaliers.

Décuvaison à 12 jours pour les grenaches et macération de 19 jours pour les syrahs. Dans les deux cas, l'objectif étant de rester sur des tanins fins.

## + Pressurage

Pneumatique en mode manuel. Les fins de presse ont été écartées.

## + Fermentation malolactique

Elle s'est déclenchée naturellement dans la semaine qui a suivi le décuvage des syrahs ce qui a permis, dans un second temps, l'ensemencement des grenaches.

## + Assemblage

Assemblage et mise au froid pendant une dizaine de jours. Sulfitage à 2 g/hl.

## + Conditionnement

Filtration fine et mise en bouteille mi-novembre.

## + Dégustation

Arômes de petits fruits rouges, fraise des bois, framboise, groseille. La syrah amène de légères notes épiciées. La chair est tendre. Jolie fraîcheur.