



PRUIINE 2024

Grenache, syrah, carignan & mourvèdre

+ Terroirs & cépages

Vieux carignans, grenaches et syrahs sur un terroir de garrigues sur la commune de Tulette.

+ Appellation

AOP Côtes-du-Rhône.

+ Maturité

Stade de maturité médian (pas ou peu de grains en sur-maturité). vendange manuelle avec tri à la vigne pour les carignans et les grenaches et mécanique avant le lever du jour pour les syrahs.

+ Vinification

Vinifié séparément en cuve béton, les syrah étant plus précoces que les grenaches et les carignans.
Légers remontages journaliers pour les deux cuves.
Macération de 19 jours pour les deux cuves de syrah et carignan dans le but d'enrober au mieux les tanins. 11 jours pour les grenaches.

+ 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 et carignans.

+ Assemblage

Assemblage et mise au froid pendant une dizaine de jours.

+ Conditionnement

Filtration fine et mise en bouteille mi-novembre.

+ Dégustation

Au nez fruit dense et délicat de mûre et griotte légèrement confites. A la dégustation texture soyeuse, fine et délicate soutenue par des tanins fins qui progressivement envahissent la bouche pour finir sur une agréable sensation de fraîcheur.