



LES MARCELS 2022

Grenache & mourvèdre

Terroirs & cépages

Grenaches et mourvèdres situés au lieu dit « *Les Marçels* » sur les premiers coteaux de *la Montagnette* exposés au soleil couchant. Sol homogène constitué de marne jaune (argile et calcaire) qui a un effet enrobant sur le vin.

Appellation

AOP Rasteau.

Maturité

Les raisins sont vendangés dès que les peaux laissent apparaître des arômes de fruits avec peu de grains en surmaturité dans les grappes.

Vinification

Une partie des grenaches est vinifiée avec les mourvèdres (milieu de coteaux). Le haut et le bas de la parcelle sont vinifiés séparément, ce qui permet un assemblage plus précis sur la cuvée.
Levures indigènes.
Légers remontages journaliers.
Décuvaison à 21 jours pour la cuve de grenaches et mourvèdres ainsi que celle du haut du coteau.
Décuvaison à 19 jours pour celle du bas du coteau.

Pressurage

Pneumatique en mode manuel.

Fermentation malolactique

Ensemencée avec les lies des syrahs plus précoces.

Assemblage

Assemblage de 100 % de la cuve grenaches/mourvèdres avec 50 % du haut du coteau et une petite partie de celle du bas.
Relogement de la cuvée en cuve béton pour un élevage de 9 mois.

Conditionnement

Filtration fine et mise en bouteille en août 2023.

Dégustation

Au nez, fraîcheur et fruit mûr que l'on retrouve en bouche accompagnés d'une puissance soyeuse. Belle longueur finissant sur des tanins frais aux notes d'agrumes.