

Tout Naturellement Rouge



Vigneron : Jean-Pierre Py

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépage : 50% Grenache Noir, 50% Marselan

Terroir : argilo-limoneux

Âge des vignes : entre 30 et 50 ans

Rendement moyen de 50 hl/ha.

Vinification : Vendanges mécaniques à maturité optimale de nos plus belles parcelles de Grenache. Vinification traditionnelle avec éraflage et foulage des raisins, maîtrise des températures. Fermentation et élevage du vin sans sulfite ajouté afin de mieux exprimer les caractéristiques du terroir. Travail en remontage et pigeage.

Cuvaison de 15 jours.

Plénitude entre 1 et 2 ans.

Note de dégustation : Couleur rubis intense. La bouche est luxuriante et opulente avec des tannins veloutés. Les arômes de fruits noirs - mûres, cerises noires et prunes et mentholé. La finale est longue avec un équilibre parfait.

