



VENDANGE OUBLIÉE

VIN DE FRANCE

Vignes sur les communes de Fournès et de St Hilaire d'Ozilhan,
dans la Vallée du Rhône sud.



Cépages : 100 % grenache vieilles vignes.



Terroir : Sol argilo-calcaire de couleur rouge, d'origine Pliocène et Miocène. Cette région bénéficie du plus grand nombre d'heures d'ensoleillement de la France, propice à la photosynthèse. Le vent du nord «Le Mistral », très bénéfique pour l'état sanitaire des vignes, y souffle en moyenne 100 jours par an. Un terroir d'argile apporté par la mer il y a des millions d'années.



Viticulture : vieilles vignes à faible rendement, plantées à une densité de 4200 pieds à l'hectare. Le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo. L'apport d'engrais est réalisé à partir d'analyses de sol et de feuilles, assurant ainsi un meilleur équilibre entre le sol et la vigne.

Maîtrise de la vigueur, effeuillage, écimage et limitation des rendements, pour une meilleure maturation et qualité des raisins.



Vinification : ce vin est seulement fait dans les années propices à ce type de vin. La vendange surmure (environ 22 degrés potentiel) est récoltée manuellement en caisse. Dès son arrivée au chai pour éviter toutes oxydations, une macération carbonique est réalisée. Selon la dégustation, la fermentation est arrêtée afin de garantir un équilibre entre les sucres résiduels et la vivacité du vin.

Élevage : 1 an en fut de chêne



Production annuelle : 1000 bouteilles les bonnes années.

Notes de dégustation : une belle robe rubis aux reflets vifs dévoile un nez aux notes d'olives noires de pruneau et d'arômes. Sa sensualité en bouche s'exprime par sa souplesse aux arômes de kirsch et de cassis finissant sur des notes de réglisse et de chocolat avec des tanins fondus. Jolie rondeur et puissance.



Garde : à boire dans les 15 ans.

Servir à 8°C.



Accord : foie gras poêlé, un roquefort, un gâteau aux fraises, un gâteau au chocolat.

Conditionnement : bouteilles de 50 cl.