

# BEL TEMPS

2024 • 70% GRENACHE NOIR | 30 % CARIGNAN NOIR

## LIEU-DIT CROIX DE COUILLET

Exposition ouest, coteaux, schistes gris.  
Grenache noir (45 ans).

## LIEU DIT SAUVEILLE

Exposition nord-ouest, coteaux, colluvions  
de calcaire tendre et calchiste.  
Vieille sélection massale de Carignan  
noir (95 ans).

## VINIFICATION

Vendange manuelle, grappes entières et/ou  
légèrement éraflées. Macération courte pour  
le Grenache en infusion, plus longue pour  
le Carignan. Fermentation en levures  
indigènes. Pressurage doux, assemblage du  
jus de presse et du jus de coule.  
Soutirage après malo puis entonnage en  
amphore et en barrique.

## ÉLEVAGE

Dix mois, Grenache en amphores, Carignan  
en cuve inox. Aucun collage ni filtration.

## NEZ

Expression aérienne de fruits rouges mûrs,  
framboise, griottes, avec une touche de  
poivre blanc et de garrigue. Ensemble fin  
et lumineux.

## BOUCHE

Texture souple et droite, tanins fondus,  
fraîcheur persistante. S'ouvre sur des  
notes d'épices douces avec une belle  
verticalité.

## ACCORD

Se marie avec une volaille fermière, des  
grillades fines ou une cuisine  
méditerranéenne. Convient à un service  
rafraîchi.



FENÊTRE SUR LE CIEL