

JOUR DE GLOIRE

2024 • 33% CARIGNAN | 33% SYRAH | 33% GRENACHE



LIEU DIT SAUVEILLE

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

LIEU-DIT TURASSE

Exposition ouest, coteaux, schistes rouges. Vieille vigne de Syrah (50 ans).

LIEU-DIT CROIX DE COUILLET

Exposition ouest, coteaux, schistes gris. Grenache noir (45 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, Syrah et Carignan en amphores. Aucun collage ni filtration.

NEZ

Nez ample et précis, mêlant fruits noirs mûrs, violette et légère touche de cuir frais. Belle complexité aromatique soutenue par la minéralité.

BOUCHE

Structure équilibrée, tanins présents mais soyeux. Profondeur maîtrisée, droit et fin. Finale persistante et harmonieuse.

ACCORD

Idéal sur une pièce d'agneau, un gibier ou un plat mijoté aux épices douces. Convient à une garde de plusieurs années.



RESONNE DEPUIS LA TERRE