

AOP : Vin de France

Millésime : 2024

Cépages : 100% Cinsault

Date de vendange : 17.09.2024

Teneur en Alcool : 11.5% vol

Nombre de cols : 3 500

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

100% CINSAULT

Dans les vignes

Sur notre parcelle co-plantée de 3 hectares, nos jeunes vignes de Cinsault s'épanouissent dans un terroir 100% argileux, situé à côté de l'étang des Garrigues de Vacqueyras. Nous mettons un point d'honneur à cultiver notre vigne en préservant le vivant et en utilisant des pratiques saines et pérennes depuis 2013. Les vendanges sont effectuées à la main, lorsque les raisins sont à leur pleine maturité, pour garantir une récolte fraîche et de qualité.

Dans le chai

La vendange est totalement éraflée, puis encuvée par gravité.

La vinification en levure indigène est plutôt courte afin de préserver l'expression du fruit naturel, un pur jus. Macération courte de 8 jours en cuve béton.

Pas d'ajout de sulfite.

Nos vins sont travaillés au minimum pour garder tous les arômes originaux de nos terroirs et de son millésime.

En service, et en accord...

Jambon sec affiné (Bayonne, Parme, Serrano)

Fines tranches de magret de canard séché sur toast de pain aux figues

Fromages : Crottin de Chavignol affiné, Valençay, Pélardon

Conseil de service : Ce vin est à servir très légèrement frais 16 °C.

Ouvrir la bouteille au moment du repas.

Notre avis

L'année 2024 se révèle être un millésime particulièrement harmonieux pour le Cinsault, présentant de beaux jus aux accents de grenadine et des touches florales agréables.

