

AOP : Vacqueyras

Millésime : 2023

Cépages : Roussanne, Clairette, Viognier

Teneur en Alcool : 13.5% vol

Nombre de cols : 2 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

RESPIRE

Dans les vignes

Sur des terrasses recouvertes de gros galets alluvionnaires de l'Ouvèze, ces vignes bénéficient de la rosée du matin et de belles journées ensoleillées, assurant une maturité optimum.

Depuis 2013, nous nous attenons à gérer le domaine dans une philosophie durable et respectueuse de l'environnement, sans désherbants, ni pesticides.

Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées en 2019. La vendange est effectuée manuellement, à parfaite maturité et en cagettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation.

Dans le chai

La vendange arrive en grappes entières dans le pressoir pour un pressurage direct. Ces jus sont ensuite mis en cuve inox pour une macération des bourbes de 3 jours, puis débourbés.

La fermentation s'effectue en cuve inox. Le vin est élevé sur lies et bâtonné pendant quelques mois, pour lui permettre d'arriver à maturité délicatement. Une partie des clairettes font un bref passage en fût de chêne quelques mois.

Ce vin n'a pas connu de fermentation malolactique.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : Calamar à la plancha, plateau de fromage, poulet forestière

Conseil de service : sortir la bouteille du frais et l'ouvrir

Notre avis

Le vin, comme la nature, fait partie du vivant. En tant que source d'inspiration première pour élaborer nos vins, nous nous efforçons de la préserver. "Respire" nous rappelle également l'importance de prendre le temps de partager un verre à deux ou entre amis, pour un moment de détente et de sérénité.

