

AOP : Vacqueyras

Millésime : 2022

Cépages : Grenache - Mourvèdre - Syrah

Teneur en Alcool : 13.5% vol

Nombre de cols : 10 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

RE.NÉ.SENS

Dans les vignes

Nos vignes sont sur le plateau des Garrigues de Vacqueyras, des terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze, un terroir argilo-calcaire, recouvert de galets roulés.

Depuis 2013, nous gérons le domaine sous le label bio.

Un mode d'agriculture est une prise de conscience collective, celle d'entretenir la vie des sols sans pesticides de synthèse et sans désherbants parce que nous sommes convaincus par l'équilibre et la cohérence de ce système d'agriculture.

Re.né.sens provient de jeunes vignes plantées en 2014, en palissage.

Dans le chai

La vendange est partiellement éraflée, puis encuvée par gravité dans des cuves béton. Macération à froid pendant 48 h à 72 h.

Fermentation avec les levures indigènes, sans ajout de SO2 ou d'enzyme.

Délestage 3 à 4 fois en début de fermentation, puis pigées manuellement tous les jours pendant 1 semaine à 10 jours. La macération dure ensuite encore 3 semaines, avec quelques remontages, pour une extraction tout en douceur. Nos vins sont travaillés au minimum pour garder tous les arômes originaux du fruit et du millésime.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : Ce millésime s'accordera à merveille avec un onglet de bœuf, bavette, tout style de viande rouge grillée. Il se mariera aussi très bien avec des plats comme l'osso buco, ou des cuisses de canard.

Conseil de service : Ce vin est à servir idéalement entre les 18 et 20 °C.

Ouvrir la bouteille quelques minutes avant le repas.

Notre avis

Date de début : le 17 août 2022

Date de fin : le 13 octobre 2022

Un millésime solaire, un état sanitaire était excellent au moment de la vendange.

Avec une phénologie en avance de 20 jours par rapport à 2021, le millésime 2022 se rapproche de 2020 en terme de précocité.

