



Est Ouest-2022



Les vignes, regroupées en 2 parcelles situées à l'Est et à l'Ouest du Rhône, rassemblent toute la complexité des terroirs du Rhône.

Terroir

Ce vin provient de deux terroirs aux qualités complémentaires permettant au Grenache de dévoiler tout son potentiel : Elégance et Finesse grâce aux faibles rendements et au sous-sol argilo calcaire du terroir de Saint Géniès de Comolas dans le Gard, Puissance et Robustesse grâce aux galets roulés et au sous-sol argileux du terroir de Travaillan dans le Vaucluse.

Notes de dégustation

Le Grenache exprime toutes ses qualités à travers ce vin : exubérance du fruit rouge, rondeur des tanins. Le syrah et le cinsault apportent leur structure et leur élégance. Le millésime 2022 aux conditions climatiques exceptionnelles a permis au grenache de s'exprimer pleinement ce qui fait de l'Est Ouest 2022 le vin idéal pour une dégustation entre amis ou pour décompresser après une dure journée de travail.

Accord Mets Vins

Viandes Rouges - Charcuterie.

Fiche technique



Vinification

La macération dure entre 20 et 30 jours. Des délestages/pigeages sont pratiqués quotidiennement pendant la fermentation alcoolique. Les températures de fermentation sont maîtrisées aux alentours de 28°C. Le jour de décuvage est décidé après dégustation.



Élevage

Les cuvées sont élevées en cuve et embouteillées sans aucun collage après une filtration sur terre rose.



Assemblage

Grenache (70%), Cinsault (20%), Syrah (10%).



Quand le boire

Afin d'apprécier la puissance et la fraîcheur du fruit, il est préférable de boire ce vin relativement jeune.



Âge des vignes

35 ans.



Rendement/hectare

35 hl / h.



Types de vendanges

En majorité manuelle.

