

Cuvée Inspiration

Vin & Procédés



Cépage

- Grenache 70%
- Autres cépages 30%



Terroir

- Issue de 2 terroirs : Les sables de la Crau et les galets roulés des Escondudes.



Vinification Elevage

- Vendanges manuelles, tris rigoureux sur la souche, à la benne et dans les cuves.
- Pas d'éraflage.
- Levures indigènes, fermentation spontanée.
- Les deux terroirs sont vinifiés séparément.
- Cuve béton, cuvaison 10 jours.
- Elevage : 36 mois dans 2 barriques de 4 ans.
- Barriques différentes pour les 2 terroirs.
- Assemblage et mise en magnums.

Dégustation & Conservation



Couleur

- Grenat, pourpre, profond, opaque, dense.



Nez

- De fruits noirs sur-mûrs, légèrement confits.



Bouche

- Ample, généreuse, chaleureuse.
- Liqueux et interminable.



Conservation Service

- **À oublier 30 ans et plus...**
- Accords : Gibiers peu faisandés, sanglier en sauce au vin, viandes mijotées. Servir à 16°C. Déboucher 5h avant votre repas, éventuellement décanter 2h avant le repas.

