

Blanc, Rouge, Rosé



Cépages :

Blanc : 50 % Grenache blanc, 50 % Sauvignon et Chardonnay
 Rouge : 50 % Grenache, 50 % Merlot et Cabernet
 Rosé : 50 % Grenache, 50 % Cinsault et Syrah.

Origines :

Variation de sous-sol au pied de la montagne d'Alaric, climat méditerranéen.

Vinification :

Vendanges mécaniques à parfaite maturité, 2 semaines de fermentation à basse température, filtration légère.

Conservation :

A boire sur la fraîcheur dans les 2 ans.

Grape varieties :

Grape : White : 50 % white Grenache, 50 % Sauvignon and Chardonnay
 Red : 50 % Grenache, 50 % merlot and Cabernet
 Rosé : 50 % Grenache, 50 % Cinsault and Syrah.

Origin :

Slight hillside, at the foot of Alaric mountain. The terroir is made of gravel soil with a Mediterranean climate based on hot but dry summer and smooth winter.

Vinification :

Harvested when perfectly ripe. Grapes are destemmed and fermented for 2 weeks at 80° F. Soft filtration is done before an early bottling, in order to preserve freshness and aromas.

Conservation :

To be drunk on the freshness on the next 2 years.

Bedruiving :

Wit : 50 % Grenache, 50 % Sauvignon en Chardonnay
 Rood : 50 % Grenache, 50 % Merlot en Cabernet Sauvignon
 Rosé : 50 % Grenache, 50 % Cinsault en Syrah.

Herkomst :

Vlakte met lichte helling naar het zuid- zuid oosten aan de voet van de Mont Alaric. Heterogene kiezelbodem. Mediterraan klimaat, warme en droge zomers, zachte winters. Weinig maar soms hevige neerslag.

Vinificatie :

Te drinken binnen de twee jaar à 8 à 10°C. Deze wijn wordt door sommigen bijzonder geapprecieerd na een paar jaar flesoudering en ontwikkelt dan een palet van kruidige toetsen.

Bewaring :

Goudkleurig, blinkend. Te drinken binnen de twee jaar.

Rebsorten :

Weiß : 50 % weisse Grenache, 50 % Sauvignon en Chardonnay
 Rot : 50 % Grenache, 50 % Merlot und Cabernet
 Rosé : 50 % Grenache, 50 % Cinsault und Syrah.

Herkunft :

Ebene mit leichter Neigung in süd-südöstlicher Richtung am Fuß des Mont Alaric. Boden kiesig zusammengesetzt. Mittelmeerklima, trocken, heiße Sommer, milde Winter, seltene, aber manchmal ausgiebige Regenfälle.

Vinifikation :

Maschinelle Lese bei perfekter Reife; 2 Wochen Gärung bei gerungen Temperaturen. Langsame Filtrierung vor der frühen Abfüllung, um die aromatische Frische zu erhalten.

Haltbarkeit :

Im Lauf von zwei Jahren zu trinken.