

Esquisse rouge 2022

Vin de France Bio - 13,5%

Sans sulfites ajoutés



Cépages

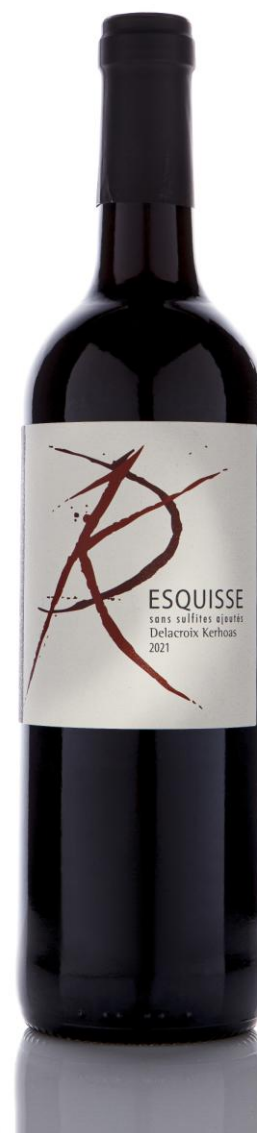
50% Marselan, 20% Niellucio, 20% Grenache
10% Merlot

Le domaine

Domaine familial sur 7,5ha de vignes. Situé à 10km du Pont du Gard.

Les parcelles situées autour du village sont conduites en agriculture biologique depuis 1973.

Le domaine produit également des olives, de l'huile d'olive et des fruits sur 3ha, de mai à octobre. Olives, cerises, abricots, pêches, nectarines, pommes, poires, kaki et raisins de table sont également conduits en agriculture biologique.



Terroir

Terroir de plaines argilo-limoneux et d'argiles caillouteuses.

Vinification

Vinification en 2 temps : Macération courte sur un assemblage Grenache/Niellucio pour donner du fruit. Du Marselan et du merlot en macération plus longue pour un profil plus structuré. Vinifiés en cuve béton, démarré à l'aide d'un pied de cuve. Assemblage en décembre. Pas de soufre en cave, les vins sont protégés par des doses élevées de CO2 dans les cuves. Pas de collage. **Sans sulfites ajoutés.**

Dégustation

Le rouge profond annonce la couleur ! Le nez aérien exhale des arômes de fruits rouges. La bouche est veloutée sur le fruit, riche et gourmande avec de la structure et des tannins fondus.

Garde : 2 ans