

COLLECTION

GRAND DEFFAND RED

2021 VINTAGE
AOP LUBERON

99% GRENACHE

1 % SYRAH

À DÉGUSTER À 16-17°C

ÉDITION LIMITÉE 4000 Bouteilles

POTENTIEL DE GARDE 10-15ans



Œil

Robe violette intense, profonde et soutenue

Nez

Un premier nez fin et élégant offre de subtiles notes florales de rose fanée.

À l'aération, des touches d'agrumes cacaotées et de fruits rouges mûrs dévoilent une complexité prometteuse de gourmandise.

La finale suave et délicate offre une longueur veloutée.

Bouche

La texture est subtile, fruitée, élégante, profonde avec un bel équilibre.

Cet équilibre des arômes souligne la fraîcheur du vin. Les tanins soyeux s'estompent au fil de la dégustation. Les délicates notes florales reviennent en rétro-olfaction. Ce vin est promis à un bel avenir de garde.

Accords

Gigot de sept heures et son gratin dauphinois safrané

Filet mignon à la poire et tagliatelles fraîches

Tartare au couteau et pommes paillason

* Idée veggio : polenta crémeuse infusée au thym, accompagnée d'une tombée de pleurotes et chanterelles



LE MILLÉSIME 2021

Après un hiver sec et particulièrement doux, le débourrement des vignes est très précoce et les vignes subissent malheureusement des gelées début avril.

Le mois de mai maussade, les pluies et les températures en dessous des normales saisonnières retardent le cycle végétatif de la vigne.

La météo s'améliore en juin. L'été, bien que sans pluie, présente des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit qui améliorent la qualité aromatique des raisins.

À la fin août, certains cépages dont la syrah, montrent des signes de stress hydrique, occasionnant des pertes de rendement majeurs malgré une jolie qualité.

Les vendanges commencent avec une dizaine de jours de retard par rapport à une année dite "normale".

S'installent ensuite des épisodes de pluie réguliers, nous obligeant, dans notre recherche constante de qualité, à procéder à un tri de récolte assez sévère, se traduisant par une perte de rendement importante.

La qualité néanmoins est au rendez-vous avec de jolies expressions aromatiques et de très beaux équilibres dans les vins, pour un millésime subtil au potentiel de garde pour les rouges et les blancs.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses de 25 kg. Double tri à la réception sur grappe entière et sur baies après égrappage total. Foulage. Encuvage direct et vinification par cépage. Macération pré fermentaire à froid pendant 6 jours et fermentation à 18-20°C de 20 à 25 jours. Fermentation malolactique en foudres et élevage sur lies fines. Elevage en foudres 19 mois et 3 mois en cuves.

la Verrerie
CHATEAU