

COLLECTION

GRAND DEFFAND ROSÉ

MILLÉSIME 2022
AOP LUBERON

50 % SYRAH
50 % GRENACHE NOIR

À DÉGUSTER À 8-10 °C
ÉDITION LIMITÉE 8 000 FLACONS
POTENTIEL DE GARDE 4 ANS



Oeil

La robe est d'un brillant lumineux, aux tonalités corail rose, et aux reflets éclatants fraise des bois.

Nez

Très subtil et complexe, le nez est évocateur de touches fruitées délicates comme la griotte, la fraise des bois et la framboise. A l'aération, il se distingue par de belles effluves florales rappelant un bouquet de violettes fraîches et de roses.

Bouche

L'attaque est ample, texturée. En milieu de bouche nous retrouvons la fraîcheur, laissant place à de très beaux équilibres, portant le vin vers une belle longueur, réhaussé par d'élégantes notes finales de fraises des bois mûres et d'épices douces.

Accords

Dos de saumon pané au cumin et riz rouge. Souris d'agneau confite en tajine. Gnocchis pôelés et crémés au Zaatard.

LE MILLÉSIME 2022 :

Après un hiver froid et très sec, avec de nombreux jours de gelée, le débourrement se fait aux alentours de la première quinzaine d'avril.

Dès le mois de mai les températures sont au-dessus des normales saisonnières avec des précipitations historiquement faibles.

Le mois de juin marque la première vague de chaleur avec des températures frôlant les 40°C à l'ombre et cet épisode va durer jusqu'à début septembre.

Une canicule forte alliée à une sécheresse sévère nous conduit plus que jamais à accompagner la vigne à résister : tisane d'achillée millefeuille et de valériane, tressage de la vigne pour éviter l'écimage, travail mécanique et manuel de préférence tôt le matin pour ne pas stresser la vigne.

La résilience de la vigne nous a tous surpris, les jus sont très aromatiques, pour les rouges ramassés en pleine maturité phénolique. Les profils aromatiques sont malgré tout frais et les bouches sont très soyeuses.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en caisses de 25 kg. Double tri à la réception sur grappe entière et sur baies après égrappage total. Foulage et encuvage direct, macération de 24 h avant une saignée sur cuves des syrahs et grenaches noirs. Fermentation à 18 °C de 20 à 25 jours. Élevage sur lies fines pendant 5 mois en cuves inox.

la Verrerie
CHATEAU