

COLLECTION

GRAND DEFFAND ROUGE

MILLÉSIME 2019
AOP LUBERON

99 % SYRAH
1 % GRENACHE

À DÉGUSTER À 16-17°C
ÉDITION LIMITÉE 6 850 FLACONS
POTENTIEL DE GARDE 10-15 ANS



Oeil

Robe brillante et d'un bel éclat, profonde, et intensément violacée.

Nez

Très pur, le nez est tout de suite expressif avec des touches violettes, ce côté fusain, réglissé, réhaussé par ces belles notes d'élevage au caractère légèrement fumé et lardé.

Bouche

La première sensation est une impression de très bel équilibre. La puissance se fait sentir, mais sans excès, accompagnée par une immense fraîcheur et une très grande finesse de tanins. Les notes aromatiques ressenties au nez se confirment en bouche, de touches florales en touches fruitées mêlant un boisé d'une grande noblesse. Le vin s'étire en final, laissant une sensation d'une grande longueur.

Accords

Quasi d'agneau de Sisteron, jus infusé de poivre Cubèbe et sarriette. Joue de boeuf de Chalosse confite et moelle grillée. Lièvre à la Royale. Idée Veggie : terrine de campagne végétarienne au Garam Masala.

LE MILLÉSIME 2019

Après un hiver et un printemps assez pluvieux, les nappes phréatiques, ainsi rechargées, ont pu faire face à un été particulièrement caniculaire, imposant aux vignes d'aller puiser profondément l'humidité pour éviter une contrainte et un stress hydrique important. Si les rendements, eu égard à cet été chaud, sont assez faibles, les raisins, d'une parfaite qualité, ont permis la naissance de ce Grand Deffand, promis à un très bel avenir et se dégustant déjà superbement.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisse 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 12 mois et 6 mois en cuves béton avant repos de 6 mois en bouteilles.

la Verrerie
CHATEAU