

LA GRANDE CUVÉE

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2022

VIN BIOLOGIQUE

GASTRONOMIE

COMPLEXE

INTENSE

Les meilleures parcelles du domaine, des vinifications coutures.

Un vin d'exception, un vrai vin de garde à réserver pour des moments de gastronomie.

PRÉSENTATION DU VIN :

La Grande Cuvée est une cuvée sans concessions, née du désir de donner à savourer les plus anciens cépages de Grenache noir, sur la parcelle du Plateau à Berne. Son caractère intense révèle l'expression unique du terroir, associant fraîcheur et intensité.

INFOS TECHNIQUES :

Le couple Grenache noir / terroir calcaire fonctionne à merveille, et la vinification ne consiste plus qu'à laisser s'exprimer l'intensité, la fraîcheur et surtout le grain presque crayeux au palais, si caractéristique des vins du domaine. La récolte est décidée quand l'équilibre entre fruité et acidité est trouvé. La macération a lieu dans le pressoir fermé pendant quelques heures, pour favoriser les échanges entre moût et pellicules, sans trop craindre de diffuser un peu de couleur, qui ne nuit pas à la qualité. Une stabulation sur bourbes de deux semaines, avec bâtonnage quotidien, favorise la libération des précurseurs aromatiques des raisins, tout en dotant la bouche d'un gras incomparable. La fermentation a lieu en cuve pour une partie, en barriques de chêne et d'acacia pour une autre, avec un élevage sur lies fines pendant 5 mois. Le résultat est obtenu par le réassemblage final des vins de cuves et des vins de bois, sans jamais que les notes boisées ne viennent alourdir le bouquet ni le palais. Au contraire, cet élevage original procure de discrets tannins qui soulignent la trame du Grenache en bouche, tout en assurant un joli potentiel de garde.

LES NOTES DE DÉGUSTATION



Grenache noir, Carignan, Syrah, Cinsault



Robe rosé pêche claire, teinte saumonée, très brillante



Nez très expressif, vif et intense avec des notes d'agrumes, de fruits à noyau, de fruits exotiques et de légères notes épicées.



Attaque franche avec beaucoup de rondeur, vin charnu élégamment structuré, complexe avec des arômes fruités (pêches de vigne). Finale ronde, florale et très longue, fins amers.



Mariage harmonieux avec des mets raffinés tels qu'un filet mignon rôti aux herbes de Provence, un risotto aux truffes ou encore un plateau de fromages affinés

OCCASION DE DÉGUSTATION :



En amoureux



Au plat principal



Au dessert



A offrir



Repas de famille



Entre amis



Grandes occasions



L'apéro, c'est sacré !



Pour épater



Un vin d'exception

Formats disponibles :
50cl, 75cl, 150cl

