

Le Rouge

OVATUS

ALÔNE

VINS DE FRANCE

Dégustation

Ce 100 % Grenache d'une intensité aromatique mêlant l'orange sanguine et le poivre complète la matière exceptionnelle de ce vin.

Porté par une structure imposante, la profondeur et la finesse de ce vin s'étirent sur un volume en bouche d'une grande pureté accompagnés d'épices douces en finale.

Un vin d'amateur !

Le millésime 2022

Marqué par un hiver froid et légèrement venté, la vigne se réveille fin Avril avec l'apparition des premiers bourgeons. La saison se déroule dans un climat propice avec un beau temps général et de belles pluviométries nous permettant de récolter des raisins à maturité parfaite dans un environnement sanitaire irréprochable.

Début des vendanges manuelles le 20 septembre. Vinification parcellaire et élevage sur lies fines en cuve inox, sphères céramique et porcelaine.

Un domaine atypique

Dans une des vallées encaissées de la Provence verte, notre domaine est planté entre 420 et 470 mètres d'altitude. A cette hauteur, la température oscille entre 18 ° la nuit et 35° le jour pendant l'été.

Cette amplitude assure une maturité optimale pour produire des vins équilibrés, fins et élégants. Le domaine bénéficie d'un terroir unique sur sable et quartz, implanté dans un écosystème équilibré.

Cépage:

GRENACHE
100%

