

Le Rouge

2021

ALÔNE

VINS DE FRANCE



Cépage:

GRENACHE
100%

Dégustation

Ce pur grenache élaboré avec 50 % de vendange entière, révèle une couleur rouge rubis brillante. Le premier nez très parfumé, laisse découvrir des arômes de fraise au chaudron, violette et pivoine relevé par des notes subtiles d'épices tel que le poivre de sichuan.

La bouche reprend cette délicatesse des parfums avec la sensation d'un fruit juteux et intense suivi d'une dimension crémeuse persistante en finale. Carafier quelques heures avant permettra d'en révéler toute son âme et sa subtilité.

Le millésime 2021

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 Rouge : le 15 Octobre
Vinification parcellaire et élevage sur lies fines en sphères céramique et foudres bois.

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.