



Grande Nuit

Rosé

Syrah & Grenache

La fraîcheur de la nuit pour préserver l'intensité
aromatique du fruit

Notre obsession

Conserver la qualité originelle du fruit en limitant au maximum l'oxydation depuis la récolte au début de la fermentation

Vignoble

Tout commence au vignoble,

Des contrôles de maturité précis et réguliers avec dégustation des baies et des jus sont réalisés afin de déterminer le jour optimal de vendange, c'est-à-dire le moment où le pic aromatique de la Syrah et du Grenache rencontrent l'équilibre du rapport sucres/acidité. Dès que le pic aromatique est apparu, la fenêtre pour vendanger est de 2 à 3 jours.

Vinification

La récolte est au cœur de la nuit, là où la température est la plus basse afin de préserver au maximum la qualité originelle du raisin et limiter au maximum l'oxydation, phénomène enzymatique naturel qui s'enclenche dès que la baie est récoltée (comme lorsque l'on coupe une pomme). On effectue un transport rapide et sécurisé vers la cave de vinification où le raisin est transféré sous gaz inerte au pressoir afin de lancer l'extraction des jus immédiatement.

On commence l'extraction des jus très progressive à basse pression grâce aux dernières avancées scientifiques. Une sélection des jus à la dégustation est réalisée et suivi de la conductivité qui donne indirectement la teneur en potassium, minéral responsable de la remontée du pH et qu'il faut maîtriser pour conserver la fraîcheur. On continue par une stabulation des jus à 0°C pendant 7 jours avec légère agitation afin d'extraire les arômes de la pulpe. Un débouillage et une remise en température de 15°C sont effectués afin de lancer la fermentation dans de bonnes conditions.

Elevage

On soutire à basse température après la fermentation suivi d'un élevage de 2 mois sur lies fines avec quelques bâtonnages pour affiner le vin.

Notes de dégustation

Ce vin à la robe pétale de rose, nous offre un bouquet gourmand sur des notes de groseille au thym. La bouche est délicate, révélant de belles saveurs d'agrumes et de petits fruits rouges et une longue finale fraîche.

