



## FICHE DE DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

100% Grenache

### Points techniques :

Macération pré fermentaire à froid en cuve inox.

Extraction en phase aqueuse (avant la FA) et non en phase alcoolique. Recherche d'une densité aérienne sans trop de massivité avec des tanins intégrés.

Oxydation très ménagée avec une fin de FA et un élevage de 12 mois en Wineglobe.

### Dégustation :

Temps d'ouverture dans le verre : 10'.

Un nez intense qui nous entraîne vers une palette aromatique de fruits acidulés (groseilles) et de notes épicées (poivre blanc).

En bouche, l'explosion de fruit frais se poursuit, accompagnée d'une structure tannique souple et délicate. Une belle tension pleine de fraîcheur pour un vin tout en finesse.

Longue finale gourmande et saline.

---

**A déguster dès maintenant  
Présente un très beau potentiel de  
garde, supérieur à 20 ans.  
Tenue à l'ouverture : Entre 24 et 48h**

---

### A propos du millésime :

La climatologie du millésime 2017 a été favorable à la production d'une belle vendange avec un automne extrêmement doux, un hiver pluvieux et ensoleillé et un été sec.

La récolte de l'ensemble du vignoble a eu lieu du 23/08 au 29/09, une précocité historique (la plus précoce des 20 dernières années) avec 15 jours d'avance par rapport aux années antérieures.

Les raisins présentaient un très bon état sanitaire et une belle maturité.