



MILLESIME 2019 : La saison viticole a été marquée par des conditions climatiques compliquées : de la chaleur avec des températures très élevées en juin et un manque d'eau. L'environnement maritime, notre culture biologique, biodynamique ont permis une récolte paradoxalement abondante, donnant des jus fruités et généreux. Ajoutons à tout cela l'énergie, le soin et la bonne humeur de notre équipe de vendangeurs !

2019 est un millésime sur la fraîcheur, gourmand, avec de beaux équilibres. Nos ânes ont bien sûr toujours participé, aidant laborieusement au débroussaillage et au pré-taillage.

TERROIR : Vignes en coteaux dominant les étangs jusqu'à 120m d'altitude. Entre mer et maquis méditerranéen du grand massif de Fontfroide, nos vignes sont préservées ; cet environnement et une conduite en culture biologique apportent à nos raisins des saveurs naturelles et affirment le terroir. Sols profonds permettant un bon enracinement et une résistance à la sécheresse, et de type rouge méditerranéen avec de nombreux éboulis calcaire.

CEPAGES : Grenache Noir, Carignan et Mourvèdre. Rendement de 60 hl/ha.

VINIFICATION : Raisins récoltés à la main, cuvaison courte en grappe entières. Seules les levures indigènes assurent la fermentation, amplifiant ainsi la complexité aromatique et l'identité de notre terroir... Vinifié et élevé en cuve inox.

DEGUSTATION : Robe légère, cerise. Des arômes intenses et subtils. Petits fruits, fraise, grenade, raisins frais, et senteurs florales, pivoine. La garrigue environnante a laissé une empreinte discrète. Une gourmandise, tonique, tendue et désaltérante. La discrétion des tanins assure une persistance, en préservant toute sa buvabilité. Une véritable création, loin d'un profil primeur, ce vin immédiat et flatteur révèle sa personnalité par cet équilibre en bouche.

A boire sans déguster, en chantant 🎵 🎶 “ Riquita ” jolie fleur de java...

