



Rouge les Mûres AOP

Terroir et rendements

Cirque argilo-calcaire, caillouteux avec nombreuses inclusions de silex.

Expositions en pentes moyennes et douces vers l'ouest et le nord-ouest...

Climat frais pour la Provence en raison de l'altitude (360 à 390 m).

Rendements proches de 50hl/ha pour ce millésime généreux !

Cépages

Grenache noir 40%, Carignan 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%.
Vignes de 35 à 60 ans.

Vendange et vinification

Nous avons vinifié, comme à l'habitude, en cuves béton – et partiellement en cuves ouvertes avec pigeage.

Les cuvaisons étaient plutôt longues, sans laisser grimper la température au-delà de 25°C en fin de fermentation – et sans chercher à pousser l'extraction !

Elevage et production

Foudres de 40hl et 1/2 muids. Mise en bouteilles au château de : 156 hl (Bouteilles et Magnums)

Dégustation

Robe sombre et violacée.

Nez soutenu de fruits rouges, senteurs de garrigue.

Sauvage et croquant en bouche, grande pureté et élégance, tannins parfaits. A boire et à laisser mûrir !!

