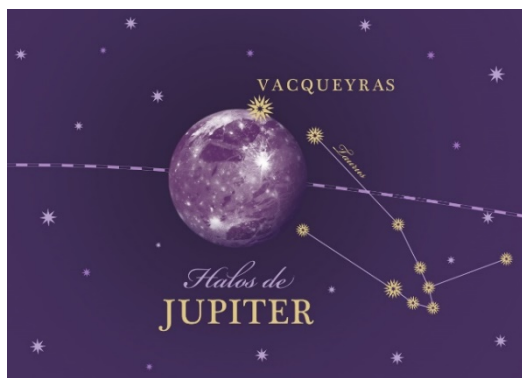


# Halos de JUPITER

## Vacqueyras 2018



*Cette cuvée est inspirée par la puissance et la fougue du Taureau.*

*Sols pauvres, rendements minuscules de vieilles vignes et plus de 180 jours de Mistral par an : ce Vacqueyras exprime la quintessence du terroir des garrigues marqué par les épices, la sarriette et le genévrier.*

### **Vignoble:**

En provenance exclusive du "Plateau des Garrigues", où le sol est une combinaison de galets roulés et d'argile rouge, cet assemblage est constitué de très vieux Grenache (85%) et Syrah de 35 ans d'âge (15%).

### **Vendange:**

Ramassages successifs pour vendanger chaque grappe à sa maturité idéale. Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

### **Vinification:**

Les raisins ne sont ni éraflés, ni foulés.

Fermentation en levures indigènes sans ajout de SO<sub>2</sub>.

L'extraction douce, juste par pigeage manuel, pendant 5 semaines à une température régulée à 28°C.

Grenache et Syrah sont assemblés avant la fermentation malolactique (réalisé en foudre) puis élevés en demi-muid (600L) pendant une année.

Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré, ni collé.

### **Garde:**

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 15 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 6 600 cols

### **Distinctions:**

Jeb Dunnuck – 89-90 pts