

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 SO₂.

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 – 93 pts

Wine Spectator – 91 pts

Wine Enthusiast – 93 pts Editors' Choice