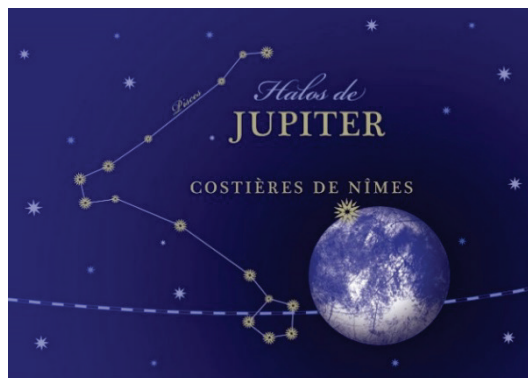


Halos de JUPITER

Costières de Nîmes 2020



Comme la constellation des gracieux et généreux Poissons le suggère, ce vin est doté d'une profondeur et d'une fraîcheur étonnante.

Situé au delta du Rhône, la proximité de la Méditerranée confère aux vins des Costières de Nîmes de l'élégance et de l'éclat. Un terroir oublié où le Grenache peut pleinement s'exprimer -- à (re)découvrir !

Vignoble:

85% Grenache, 10% Mourvèdre & 5% Syrah plantés sur des lits d'alluvions déposés par le Rhône au quaternaire (appelés 'Grès').

Les brises maritimes pendant l'été tempèrent les chaleurs et apportent de la fraîcheur aux fruits.

Vendange:

Vendanges manuelles avec tri pour ne garder que les plus beaux raisins. Encuvage en grappes entières (50%) et baies entières (50%)

Vinification:

Les cuves en inox sont remplies de fruits par gravité sans SO₂.

Fermentation en levures indigènes.

Extraction douce par piégeage manuel et fermentation à température dirigée de 26° C pendant 5 semaines environ.

Élevage de chaque cépage séparément en cuves béton pendant 6 mois. Assemblage en fin d'élevage puis embouteillage sans collage et avec une très légère filtration.

Garde:

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 5 années après sa mise en bouteille.

Production: 3.000 cs