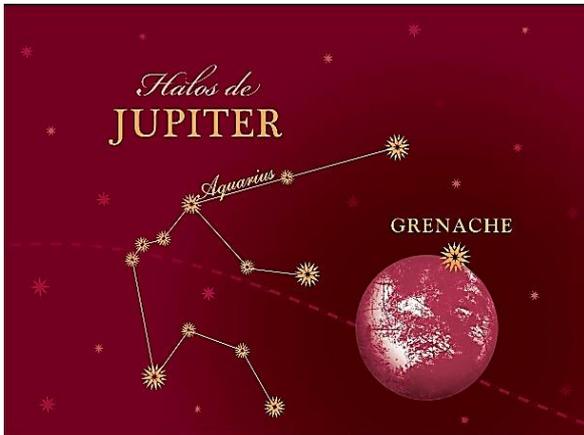


Halos de JUPITER Grenache 2023



Voici un Grenache axé sur le fruit, parfait à déguster bien frais. Son acidité vive et ses saveurs juteuses et fruitées deviennent encore plus éclatantes lorsqu'il est légèrement rafraîchi, révélant des notes de fruits croquants. Remarquablement frais et expressif, ce vin regorge de cerises et de fruits rouges, offrant une explosion impressionnante de saveurs.

Notre terroir unique, riche en calcaire, confère à ce vin une fraîcheur minérale rare pour un rouge du sud de la France, sublimant son profil fruité et vif.

Vignoble

Issu de vignobles de Grenache sur un terroir d'argile et de calcaire – IGP Pays du Gard.

Récolte

Récolte se fait au niveau de maturité optimal.

Vinification

Les raisins sont égrappés mais non foulés.

Stabulation à froid pendant 5 jours à 8°C pour maximiser l'expression fruitée.

Fermentation à 18°C avec des remontages doux.

Pressurage avant l'apparition des tanins, en ne sélectionnant que le jus d'écoulement libre.

Soutirage et léger sulfitage après la fermentation malolactique.

Filtration douce et mise en bouteille précoce pour préserver le fruité vibrant.

Garde

Ce Grenache est destiné à être dégusté jeune.

Production: 20.000 bouteilles