



LES GRENACHES DE PIERRE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Les vignes sont issues des quartiers de sables purs de la Crau et du lieu dit de Pignan. Pierre, notre père, a toujours été dévoué à ses parcelles de Grenaches centenaires.

Cette cuvée est un hommage à sa passion et à ce cépage emblématique de Châteauneuf-du-Pape.

ASSEMBLAGE :

100% Grenaches centenaires.

SOLS :

Sable.

VINIFICATION :

Nous éraflons la récolte à 100%. Nos méthodes d'extraction sont douces, les fermentations durent environ trois semaines à un mois en cuve béton avec une mise au froid les premiers jours. Les jus sont ensuite thermorégulés aux alentours des 28°C.

ÉLEVAGE :

L'élevage se fait en cuve béton pendant environ 18 mois. Afin de conserver l'intensité de leurs arômes nos vins ne sont ni filtrés, ni collés.

