

LES GRENACHES DE PIERRE



Age :
100 ans (100% grenache)
Sol :
sable

Blend:
100 year old Grenache (100%)
Soils:
Pure sand

Les vignes sont issues des quartiers de sables purs de la Crau et du lieu dit de Pignan. Pierre, notre père, à 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.

Empreint d'élégance et de délicatesse, ce vin révèle une finesse en parfaite harmonie avec son caractère puissant.

Sourced from the pure sandy soils in the Crau area and vineyards around Pignan, our father Pierre was always loyal to his parcels of 100 year old Grenache.

This cuvée pays homage to his devotion to Châteauneuf-du-Pape's flagship variety.

Hallmarked by elegance and delicacy, this wine shows finesse perfectly poised by strength of character.

Récolte, Vinification :

Nous ramassons les baies en plusieurs passages pour permettre une maturité optimale du raisin. Nous effectuons une première sélection qualitative sur pied et une seconde en cave pour s'assurer de la qualité des raisins. Selon le millésime, nous éraflons la récolte à 100%. Nos méthodes d'extraction sont douces, les fermentations durent environ trois semaines à un mois avec une mise au froid les premiers jours. Les jus sont ensuite thermorégulés aux alentours des 28°C.

Harvest, winemaking:

We pick the berries in several batches to allow perfect grape ripeness. We do the first rigorous selection by vine and again in the winery to make sure we get the best quality grapes. 100% de-stemming depending on the vintage.

We use gentle extraction techniques, fermentation lasting about three weeks to one month with a cold maceration at the start. The must is then heated to around 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.

Aging:

Approx. 18 months ageing is carried out in cement vats. To help retain lively aroma and flavour, our wines aren't filtered or fined.

Conservation :

Il peut s'apprécier dans ses jeunes années, mais il ne révèlera son vrai caractère que bien plus tard et gardera une belle fraîcheur pendant encore une vingtaine d'année après sa mise en bouteille.

Keeping:

It can be enjoyed young, but it'll take much longer for it to reveal its true character and will stay remarkably fresh for at least 20 years after bottling.

Dégustation :

Belle robe rouge sang à reflets carminés. On découvre un nez puissant de basalte, feuilles de tabac avec des notes de fruits cuits, pruneaux d'Agen. Sa bouche est puissante, structurée, avec beaucoup d'onctuosité sur des arômes de compote fraîche de fraise, framboise, cerise associé au thym, cade et ciste violet.

Tasting note:

Lovely blood-red colour with crimson edges. Its powerful nose is reminiscent of basalt, tobacco leaf with cooked fruit notes and juicy prunes. Powerful structured palate, rich and rounded with flavours of fresh strawberry compote, raspberries, cherries tinged with thyme, wild juniper and violet rockrose.