Terre Pourpre

«Terre Pourpre» véhicule l'émotion intemporelle d'un grand vin. Nous avons conçu cette cuvée dans une tradition d'excellence. Une relation quasi religieuse s'est installée pour une communion unique entre les éléments que nous offrent la nature, le terroir et notre passion de vignerons.

TERROIR

Ce terroir particulier s'est imposé à nous par son exceptionnelle richesse et complexité. «Terre Pourpre» tire son nom de la composition particulière du sol dont le vin est issu. Ces parcelles se situent à une altitude de 345 mètres, au sol de galets roulés gris sur une terre pourpre en surface à tendance argileuse en sous-sols.

ASSEMBLAGE

Grenache et Mourvèdre

VINIFICATION

La vendange est égrappée et foulée partiellement, elle est ensuite encuvée par gravité.
La vinification en cuve tronconique bois, est naturelle et traditionnelle, sans levure ni aucun autre apport.

ÉLEVAGE

Les vins sont ensuite élevés pendant 18 mois en barriques bourguignonnes de 1 vin, en demi-muids (600 litres) et en cuve tronconique en bois.

DÉGUSTATION

Sa robe grenat annonce un vin étonnement charnu et savoureux.
Doté de séduisants arômes de cerise noire, l'ensemble subtilement corsé et souple, très mûr et incroyablement velouté.