



Cuvée

Le Mourre de la Caille (De vieux millésimes de cette cuvée sont disponibles)

Appellation

AOC Vacqueyras

Cépages

Grenache noir 50 ans 70%, Syrah 20 ans 20%, Mourvèdre 20 ans 10%

À dominante de grenache, le Vacqueyras Le Mourre De La Caille 2022 est d'une robe rubis profond et offre un parfum solide de fraises mûres, de cerises, de fleurs séveuses et d'herbes provençales. Il est moyennement corsé, possède une bouche bien équilibrée et élégante, des tanins mûrs et une belle finale. 90-92+ by Jeb Dunnuck

Situation

Assemblage issue de différentes parcelles situées sur la Grande Terrasse des Garrigues.

Terroir

Les galets et les graviers sont majoritairement formés de calcaires d'âge secondaire (Jurassique et Crétacé), empruntés par l'érosion aux chaînons montagneux des Baronnies. Le sol possède une couleur brune ou brique (ferrugineuse), associée à des argiles qui emballent les graviers et les galets.

Vinification

La vendange manuelle est triée et éraflée totalement afin de gagner en rondeur.

Dès réception, une macération pré-fermentaire à froid (18°C) est effectuée pendant plusieurs jours afin de conserver tous les arômes lors de la fermentation. Nous laissons alors la nature s'exprimer au travers d'une fermentation spontanée engendrée par la présence de levures indigènes. Ce processus vise à capturer l'essence du terroir et à créer des vins uniques et complexes. Une cuvaison longue (entre 4 à 5 semaines) nous permet alors d'adapter le travail en cave au besoin de ce vin au travers de délestages, pigeages manuels, remontages.

Vin non collé et non filtré. Vin légèrement sulfité.

Élevage

Un élevage de plusieurs mois en cuve béton est alors effectué.

Le béton est un matériau durable et neutre qui apporte authenticité et pureté à nos vins.