



### **Les Grappes**

Le Grenache : 20 %, vieilles vignes de 40 ans.  
Le Carignan : 40%, vieilles vignes de 40 ans.  
Le Mourvèdre : 40% de vieilles vignes 50 ans  
La Syrah : 5 %, vignes d'une vingtaine d'années.  
Rendement moyen de 25 hl/hl.

### **Les Terroirs**

Vignes sur le versant sud du Mont Ventoux et des Dentelles de Montmirail; sur des terres argilo-calcaires et pierreuses.  
Les parcelles sont entre 300 et 400 m d'altitude.

### **Millésime**

2015 est un excellent millésime en Vallée du Rhône, grâce à de bonnes pluies au printemps, suivi d'un bel été, sec, et sans chaleur excessive. L'automne a également été clément, avec peu de pluies, permettant de récolter des raisins de qualité, en parfait état. La maturité a été précoce, ce qui est aussi un gage de qualité. Tout cela a permis d'obtenir de très beaux vins, aux couleurs magnifiques, intenses, avec beaucoup de fruit, de belles complexités aromatiques, et une grande persistance en finale.

### **Philosophie**

Vignerons partenaires certifiés en Agriculture Biologique.  
Vendange manuelle, à maturité phénolique optimale.  
Macération entre 15 et 20 jours selon les cépages en cuve béton avec des délestages et des remontages réguliers.  
Elevage pendant 12 mois en cuve et vieux fûts pour la syrah.  
Mise en bouteille avec un minimum de soufre.

Grappes & Terroirs | [contact@grappes-terroirs.fr](mailto:contact@grappes-terroirs.fr) | tel: +33 6 17 67 75 39 |

