

La Granacha

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SIGNARGUES AB



Du Grenache, encore du Grenache et toujours du Grenache! Le cépage Roi des Côtes du Rhône méridionaux s'exprime pleinement dans cette cuvée. Comme l'ensemble des cuvées Villages de la cave, La Granacha porte la dénomination Signargues, se voulant être un ambassadeur de prestige pour cette jeune appellation locale. Le millésime 2021 marque son passage certifié en agriculture biologique.

A la Vigne : L'implantation du Grenache dans nos terroirs remonte à très longtemps : aujourd'hui coexistent dans le vignoble des parcelles d'âge (jusqu'à 80 ans) et de mode de conduite variés. Pour réaliser cette cuvée, la cave procède à une sélection parcellaire au sein de cette population de vieilles parcelles de Grenache en gobelet. Ce sont de vieilles vignes à faible rendement (30 hL/hectare) et à maturité optimale. Ces vieilles vignes ont généralement été complantées avec le temps, l'assemblage est donc dès la vigne.

Assemblage : Grenache : 90%, Mourvèdre : 10%.

Vinification : Sans soufre, sans levures, éraflée à 100% et à basse température (20°C), elle reste classique et traditionnelle et vise à préserver la fraîcheur et le fruit. Quelques pigeages sont réalisés au début des 4 semaines de macération. La mise sera sans filtration, ni collage.

Dégustation : Toutes les premières cuvées élaborées à la cave avaient été dédiées principalement à la Syrah : La Granacha renoue ainsi avec la tradition de notre région, et nous permet d'explorer l'expression du Grenache dans nos terroirs. Il offre un vin riche, velouté, sur des parfums d'épices et de fruits. Ce vin impressionne par sa puissance et son côté généreux, mais aussi par sa fraîcheur et son croquant.

Servir légèrement frais : 17°C

Garde : 3 à 5 ans

VIN NON FILTRÉ

