



### Cuvée

Fumitarde

### Appellation

AOC Vacqueyras

### Cépages

Grenache noir 70%, Syrah 30%

De jolis arômes de fruits rouges, de menthe et d'herbes séchées. Les tannins assurent une belle structure tandis que l'acidité rafraîchissante équilibre parfaitement la concentration des saveurs.

### Situation

Cette cuvée parcelle se situe sur le Petit Vallon de l'Oligocène.

### Terroir

Ceux sont les marnes de teinte rouge, saumon ou orangée, ainsi que des sables argileux et de minces cordons de cailloutis, qui forment l'assise de cevallon.

### 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

Cette cuvée est élevée partiellement en barrique pendant 8 mois. Notre utilisation du bois dans l'élevage de ce vin n'a pas pour but de lui conférer trop d'arômes boisés mais de rendre plus soyeux et amples ses tannins. C'est notamment pour cette raison que nous privilégions les barriques d'un à trois vins afin qu'elles ne confèrent pas d'arômes de bois trop marqués préservant ainsi l'expression de notre terroir.

### Accords gourmands

Il saura sublimer une côte de bœuf, un gibier, de l'agneau, un lapin, des tajines et bien plus encore !!!