

PICPOUL :

Harvested 09/14

densité 1090

débourbage à 6°C

T°C fermenting not over 17°C

Dégustation :

Nez frais qui offre des notes de fruits blancs. La bouche est gourmande avec de la sucrosité et même quelques notes mentholées. Finale assez vive.

Tasting note :

Fresh nose with notes of white fruits. The palate is greedy with sweetness and even some minty notes. Quite lively finish.

GRENACHE :

Harvested : 09/11

densité 1104

T°C fermenting first part not over 23°C, second part not over 30°C

Dégustation :

Le nez offre des notes fruitées. La bouche présente une beau volume avec de la sucrosité et de la rondeur. On discerne des notes de fruits rouges. Vin agréable et gourmand.

Tasting note :

The nose offers fruity notes. The palate presents a beautiful volume with sweetness and roundness. There are notes of red fruits. Wine pleasant and greedy.

PLAN DE DIEU :

Syrah/Cinsault : harvested 09/03 densité 1093

Grenache / Mourvèdre : harvested 09/21 densité 1100

T°C fermenting first part not over 23°C, second part not over 30°C

Dégustation :

Nez expressif qui révèle un bouquet de notes de fruits entremêlées d'épices. La bouche est gourmande et on peut percevoir des notes poivrées. Vin structuré mais les tanins restent souples.

Tasting note

Expressive nose that reveals a bouquet of fruit notes interwoven with spices. The mouth is greedy and we can perceive peppery notes. Structured wine but the tannins remain flexible.