

Les Artèmes rouge 2020

AOP Luberon 14.5% Alc

TERROIR : Lieux-dits Les Hauts et Bas Artèmes, Les Hauts Heyrauds. Terroir plus tardif avec une exposition sud, sur flanc de colline avec une altitude moyenne supérieure à 300 m. Les vins produits sur ces sols sont plus structurés et d'une belle densité leur conférant un potentiel de garde. Des notes méditerranéennes de pinède et de garrigue les caractérisent.

ASSEMBLAGE : 70% Syrah, 30% Grenache.

AGE DES VIGNES : 30 ans.

RENDEMENT : 25 Hl/ha

METHODES CULTURALES : Agriculture biologique, taille en cordon de Royat double, ébourgeonnage, pré-tri avant récolte. Enherbement et travail du sol (labour) alternés.

VINIFICATION : Vendange égrappée à 100%, macération pré fermentaire à froid 7° pendant 1 semaine, levurage, fermentation alcoolique 15 jours à, 25° puis cuvaison d'une semaine. Ecoulage des jus, fermentation malolactique en cuve.

ELEVAGE : 12 mois en barriques de 2 à 3 vins pour 1/3 du volume et 2/3 restant en cuve. Assemblage avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION : Très belle robe rouge rubis, intense et brillante. Le nez s'ouvre peu à peu sur des fruits rouges, des épices poivrées et des notes délicatement boisées. Franc et mur, il excelle dans toute sa matière onctueuse, équilibrée sur des parfums de cerise et baies rouges. Des tanins amples et fondus, qui accompagnent une finale fraîche et savoureuse

Garde : 7/8 ans.

TERROIR: Mostly come from the plateau of the Upper and Lower Artèmes. Terroir late, altitude (300 meters), exposed south on sandstone molasses soil and limestone lauzes basements. It is the most southerly of our terroirs, the wines are structured, but always on the freshness.

BLEND: 70% Syrah, 30% Grenache.

AGE OF THE VINES: 30 years old.

YIELD: 25 Hl/ha

CULTURAL METHODS : Organic farming, double cordon de Royat pruning, disbudding, pre-sorting before harvesting. Alternate grassing and ploughing of the soil.

VINIFICATION : 100% de-stemmed harvest, cold pre-fermentation maceration at 7° for 1 week, yeasting, alcoholic fermentation for 15 days at 25° followed by a one week vatting period. Juice run-off, malolactic fermentation in vats.

AGEING : 12 months in barrels of 2 to 3 wines for 1/3 of the volume and 2/3 remaining in tank. Blending before bottling.

TASTING : Very beautiful ruby red color, intense and brilliant. The nose opens gradually on red fruits, peppery spices and delicately woody notes. Straightforward and mature, it excels in all its unctuous matter, balanced on cherry and red berry scents. Ample and melted tannins, which accompany a fresh and tasty finish.

TO KEEP : 7/8 years.

