

ULTIMUM Rouge

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2017

Une matière brute, ciselée et concentrée pour le plus grand plaisir des sens. Vin iconique hors norme – haute expression. Production limitée.

TERROIR

Quelques jardins de vignes dans le magnifique écrin paysager avec des sols très anciens, argilo-sableux, peu épais qui obligent les racines à s'enfoncer profondément dans la roche, gneiss et granite.

CÉPAGES

Grenache 40%, Syrah 40%, Mourvèdre 20%

ALCOOL

13,5%

MILLÉSIME & VENDANGES 2017

VINIFICATION

Les raisins, récoltés manuellement en caisse, sont transférés vendange entière ou égrappée partiellement dans les cuves (brevetée Ganimède®) - avec remontage par délestage de gaz carbonique. Une macération pré-fermentaire à froid (à 5°C pendant 8 à 10 jours) précède la macération avec fermentation alcoolique. Cette dernière dure entre 3 à 4 semaines, à des températures comprises entre 20°C et 25°C. Le chapeau de mare est continuellement brisé et imprégné de jus grâce à des remontages doux.

Suite aux dégustations quotidiennes, chaque délestage piloté sans pompe, permet une extraction optimisée, en tenant compte du profil tanins-anthocyanes recherché par cépage et du potentiel du millésime.

ÉLEVAGE

Les vins sont ensuite élevés sur lies fines avec un bâtonnage régulier, à l'aide de racleurs en fond de cuve, en vue de nourrir les vins. Ces lies (levures désagrégées) libèrent les précurseurs d'arômes, qui apportent du volume et du gras en bouche.

Élevage en foudre de chêne pendant plus de 18 mois.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Belle robe rouge cerise noire, avec des reflets pourpres.

Arômes : Au nez se révèlent des arômes de fruits noirs, de fève de cacao, de café vert, avec une touche épicée de thym, de romarin et d'eucalyptus.

Bouche : La bouche est ronde et croquante, avec des arômes de fruits qui se fondent, des tanins bien présents qui tapissent bien et donnent du relief.

Grand vin déjà à maturité avec un beau potentiel de garde de 10 à 15 ans.

Service entre 15°C et 17°C.

