

Le Grain 2024

Grenache Gris – Grenache Blanc – Maccabeu



Le domaine

Tous deux originaires de la région Rhône-Alpes, et habitant depuis quelques années à la montagne. Nous décidons de changer de vie. La famille de Erika possédant depuis quelques générations des vignes à Paziols (11350), en hautes Corbières.

Nous nous lançons dans l'aventure en 2016. Nous nous formons auprès de quelques vignerons présents dans notre village tel que : Xavier Ponsart (Domaine Poc a poc) et Sébastien Agelet (Domaine De Mena). Ces derniers nous encouragent à créer une cave particulière.

Nous choisissons la voie du vin artisanal, car c'est celle qui correspond le mieux à nos valeurs. Il était inenvisageable pour nous de ne pas mener nos vignes en agriculture biologique et de ne pas réaliser un produit le plus sain possible.

A la vigne

Notre cuvée Le Grain est issu de vieilles vignes (80-100 ans). Complanté et planté à 1.50m au carré. Chaque année étant différente, la proportion de chaque cépage est donc variable.

La vinification

La vendange manuelle se réalise tôt dans la journée, afin de profiter un maximum de la fraîcheur du matin. En cave nous contrôlons les températures lors de la vinification. Les Fermentations se font à partir des levures (indigènes) naturellement présentes sur le raisin. Pressurage direct. Pas d'ajout d'intrant. Mise en bouteille courant février-mars.

La dégustation

D'une belle robe jaune-argentée, ce vin vous enchante par son nez délicatement citronné et lacté. Dynamique et ronde, la bouche est soutenue par une acidité d'agrumes qui réveille des arômes de fleurs blanches.

