

FIANCEE 2022

Inutile de résister

Ce vin est né de l'amour de deux cépages : Grenache centenaires et jeunes Syrah.

C'est l'alliance des opposés, une complémentarité inimitable entre féminin et masculin, un mélange soyeux de finesse et de puissance aux arômes de fruits frais, de fleurs et d'épices.

ASSEMBLAGE

50% Grenache issu du quartier Terres Blanches, vigne sur coteaux, centenaire et à maturité très précoce ; sélectionné pour sa finesse, son élégance et son soyeux.

50% Syrah issu du quartier Cabrières, jeune vigne trentenaire qui amène du fruit, de la puissance, de la couleur et des arômes de cacao.

VITICULTURE

La viticulture est effectuée dans le respect de la vigne et de son environnement.

Un ébourgeonnage sévère est effectué.

La récolte se fait manuellement avec une minutieuse sélection des grappes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cave enterrée et construite sur gravité pour une vinification toute en délicatesse.

Vinification en cuves tulipe béton. Éraflage des rafles non mûres.

Macérations supérieures à 4 semaines. Extractions douces.

Élevage en foudre pendant 18 mois.

Cette cuvée unique est produite en très petites quantités sur certains millésimes.

Millésime 2022 : 3248 bouteilles

DEGUSTATION

« Cette cuvée offre une belle structure et des tanins enrobés. Le nez de fruits des bois est soutenu par des nuances poivrées et épicées. Ce vin concentré reste équilibré et présente une incroyable fraîcheur et pureté. »

Jeb Dunnuck – Novembre 2021 – Millésime 2019

SERVICE

Pour une dégustation optimale, nous recommandons de décanter les vins au moins 30 minutes à l'avance et de les servir entre 16° et 18° C.

L'ŒUVRE

Carlos Pazos, artiste barcelonais et lauréat du Prix National des Arts plastiques d'Espagne en 2004, est attaché à la France. Bon vivant, excentrique et pénétrant, il y séjourne une grande partie de l'année. Grand ami de la famille, intimement amoureux des vins du Domaine, il a composé un tableau (repris intégralement sur l'étiquette) pour exprimer l'alliance des plaisirs, à la fois secrets et expansifs que ce vin révèle.

