



Domaine du Grand Tinel

Côtes du Rhône

2021

75% GRENACHE NOIR
25 % SYRAH

TERROIR

Sol silico-argileux. Vignes de 40 ans.

RÉCOLTE

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un tri systématique au vignoble puis à la cave à l'aide d'une table de tri.

VINIFICATION

Traditionnelle avec éraflage en totalité. La fermentation est thermo-régulée avec 1 à 2 remontages par jour et 3 à 5 délestages en fonction du potentiel de chaque cuve. La cuvaison peut durer de 3 à 4 semaines. Une dégustation quotidienne de chaque cuve a lieu pour déterminer au mieux la date de décuva-ge. Les vins de goutte et de presse sont séparés.

ÉLEVAGE

Une partie des Syrah (20% de l'assemblage) est élevée en foudre de chêne pour enrober les tanins et gagner en rondeur et sucrosité. Le reste est conservé en cuve inox pour conserver les arômes fruités.

À déguster à une température d'environ 16-18°C.

PRODUCTION

33 000 bouteilles.



F A M I L L E J E U N E