



Domaine du Grand Tinel

Côtes du Rhône

2022

60% *GRENACHE NOIR*
40 % *SYRAH*

TERROIR

Parcelles Morières et Châteauneuf-de-Gadagne. Sol sableux/argileux.
Vignes de 45 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 thermorégulée 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 décuvage. Les vins de goutte et de presse sont séparés.

ÉLEVAGE

Les Syrahs et Grenaches vinifiés sont ensuite assemblés et élevés pendant 12 mois dans deux foudres de 26 et 71hL

MISE EN BOUTEILLES

Au Domaine avec notre propre chaîne d'embouteillage.

A déguster à une température de 16-18°C.

PRODUCTION

13 000 bouteilles.



Exploitation Certifiée Haute Valeur Environnementale
Estate certified on High Environmental Values



FAMILLE JEUNE