



PUYMÉRAS

Côtes du Rhône Villages



Notre philosophie est de travailler la vigne avec respect et de trouver l'équilibre qui permettra au terroir de donner le meilleur de lui-même. Nos vins sont issus de la Nature et d'une parfaite maîtrise de l'amont, ce qui nous permet d'optimiser la vinification et de limiter l'utilisation de soufre et autres intrants.

Terroir

Au coeur de l'appellation, nos vignes situées sur des collines Pré-Alpines bénéficient d'un climat méditerranéen et d'une certaine fraîcheur. Nos parcelles sont composées de sols argilo-ferriques couleur brique où les horizons fragmentés de la roche mère affleurent et de sols sablo-argileux parsemés de pierres d'origine gréseuse ou issues de l'érosion des safres.

Viticulture

Tout au long de l'année, de la taille à la récolte, les parcelles sont conduites en fonction de la topographie des sols, des cépages et du climat, et sont travaillées de manière sérieuse et appliquée par nos viticulteurs. La relation symbiotique est ainsi privilégiée entre le vivant, le minéral et le végétal. Les prélèvements, dégustations et analyses des baies permettent de fixer la date de récolte sur les flots sélectionnés. La vendange cueillie, manuelle ou mécanique, est transportée le plus rapidement aux quais de réception afin de limiter l'oxydation.

Vinification & élevage

La vendange est égrappée et foulée avant le transfert en cuve de vinification. La fermentation est déclenchée par un apport de levures naturelles. Un travail quotidien de mesures, contrôle des densités, remontages, pigeages, et une maîtrise des températures sont réalisés pour chaque cuvée. A la fin de la fermentation alcoolique, le processus de macération est adapté afin d'extraire la couleur et les tanins du raisin. Le vin de goutte issu de l'écoulage est transféré dans une cuve de stockage pour la deuxième phase de vinification. Cette étape est une réduction de l'acide malique en acide lactique (malolactique). Une fois cette transformation réalisée, le soutirage du vin est effectué pour le séparer de ses lies. Après une période d'élevage, le vin est filtré avant la mise en bouteille et protégé par un gaz neutre (azote).

Dégustation

Cette cuvée, composée de grenache, syrah et carignan, offre à l'oeil une couleur franche et violacée. Le nez est intense et persistant. La bouche laisse percevoir une belle harmonie entre acidité et alcool avec une structure chaleureuse, puissante, riche en finale.



INFORMATIONS LOGISTIQUES

	centillisation	bouteille	carton	palette	couches	nombre de couches	nombre de cartons	nombre de bouteilles
AOP Puyméras Côtes du Rhône Villages rouge	75cl	bourgogne evolution	carton noir 6 couchées	vmf	7	15	105	630