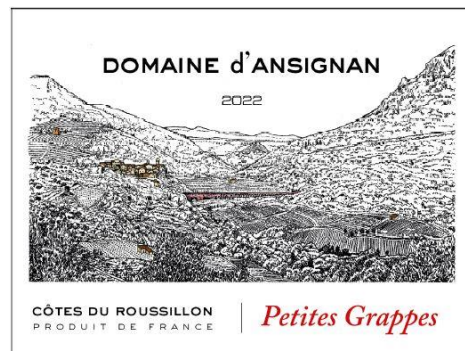


Petites Grappes

Domaine d'Ansignan



C'est sur les granites d'Ansignan, au bord des dolmens de taupels et de la rouyre, sol unique, à 350m d'altitude, que se trouvent des vignes en sélection massale qui donnent des petites grappes. Carrel et Calduch ont choisi de les récolter justes mûres pour plus de jus et de fraîcheur; vendangées manuellement, la fermentation est effectuée à l'aide de levures indigènes en vendange entière. Pour garder ce qui a été perdu ailleurs.

Jeb Dunnuck
91-93/100



Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Millésime : 2022

Degré : 14%

Cépages : 50% Carignan / 50% Grenache

Terroir : Granite d'Ansignan.

Les Dolmens : Coteaux contournant une arête granitique de 200m de large et 200m de longueur. Exposition principale sud. Sols granitiques, altitude de 370m à 400m, pente entre 6 et 10%.

Conduite de la vigne : Culture biologique / Vignes non irriguées / Taille Gobelet.

Mode de vinification :

Toute la récolte est manuelle.

Nous récoltons entre 3000kg et 4500kg par jour qui sont directement triés à la vigne pour éviter tous contacts entre raisins sains et autres. Les raisins sont transportés à la cave dès que la récolte est faite en benne de 1500kg pour ne pas les abîmer.

Carignan et Grenache pour Petites Grappes sont vinifiés avec 100% vendange entière. Un remontage par jour pour mouiller les grappes entières uniquement. Assemblage coule et presse.

Vinifié sans sulfites ajoutés.

Elevage : En cuve inox.

Conseils :

Servir entre 13 et 15°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.0