



CARMIN

Carmin

Assemblage de Syrah 30%, Carignan 30%, Grenache 25%, Cabernet Sauvignon 15%.

La récolte est manuelle, le raisin est éraflé et mis en cuve sans ajout de soufre ni levure.

La vinification est de type traditionnel, pigeages journaliers et remontages seulement en cas de réduction, tout ceci dicté par la dégustation régulière des cuves.

Seulement le Cabernet Sauvignon et une partie du Carignan sont passés en fût pendant environ 12 mois. La mise en bouteille s'effectue sans collage ni filtration.

Le seul soufre contenu dans le vin (1,5g par hectolitre) y est ajouté à ce moment là.



Cariño

Cariño

Ce vin, 100% Carignan est issu de vignes de plus de 50 ans.

La récolte, manuelle, est vinifiée de façon traditionnelle; les grappes sont placées entières dans la cuve, puis celle-ci, fermée hermétiquement est légèrement chauffée. Sous l'effet du poids, les baies du bas libèrent du jus qui fermente rapidement.

Débute alors la macération, elle va durer une dizaine de jours dans une atmosphère saturée par le gaz carbonique produit par le « pied de cuve ». Une fois cette opération terminée, le tiers bas de la cuve, dont les baies sont éclatées est directement pressuré. Tout le reste est éraflé, réincorporé au jus de pressurage, puis vinifié de façon traditionnelle avec des pigeages journaliers dans le but d'extraire la structure qui fait défaut dans une carbonique classique. Il n'y a pas de levurage et le sulfitage est le plus léger possible.

