



LA GARRIGUE 2023

« Cuvées spéciales » est une série de lots très particuliers, élaborés selon des techniques de vinification spécifiques : macération pelliculaire, fermentation en fût, apport naturel des lies indigènes, entre autres.

Cépage : 100 % bonarda

Appellation : Cette pergola de bonarda, plantée à 1 000 m d'altitude dans la partie basse de la prestigieuse I.G. Los Chacayes, est immergée dans une flore autochtone et entourée d'eucalyptus. De cette végétation émanent des particules aromatiques qui, portées par les vents, se fixent sur la pruine, cette fine pellicule de cire naturelle qui recouvre la surface des baies, apportant ainsi au vin les parfums de la flore.

Vendange et vinification : Nous avons sélectionné un polygone au sein de cette parcelle, délimité par des sols plus pauvres et austères. Vinifiée en œufs béton et élevée 12 mois en fûts Boutes de deux vins, cette bonarda concentre toute l'expression du terroir et de la flore de Chacayes.

Âge des vignes : 25 ans

Rendement : 7 tonnes par hectare

Premier millésime : 2021