



LES 2023 CALCAIRES

« 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 % cabernet franc

Appellation : Gualtallary. Vigne à 1 100 m d'altitude, sur des sols alluviaux très calcaires. Plantation à haute densité (7 000 pieds par hectare). Sélection d'un polygone de la parcelle.

Vendange et vinification : Vendange précoce, manuelle en caisses, avec tri des grappes. Vinification simple, avec levures indigènes et 30 % de grappes entières, légers remontages en œuf béton et 12 mois d'élevage en fûts Boutes de second passage, pour un vin vibrant et tendu. Non filtré. Les Calcaires est l'expression d'un cabernet franc sur son meilleur terroir : les sols calcaires d'altitude.

Âge des vignes : 25 ans

Rendement : 6,5 tonnes par hectare

Premier millésime : 2021

RATINGS

James Suckling : 95 pts