

Vineyard's
SELECTION
Parcelle

Grenache Gris

La Sélection Parcelle est le reflet d'un millésime, d'un terroir, d'un cépage et d'une parcelle combiné avec des idées et des essais permanents en cave pour affiner le caractère et la personnalité de nos vins.

C'est notre laboratoire du goût!

Sélection Parcelle combines a vintage, a terroir, a variety and a vineyard with ideas and trials in the winery in order to create the character and personality of the wine.

Our laboratory of taste!

La Cuvée Éphémère Du Domaine

Suite au succès du millésime 2014, et à la « demande générale », nous avons reconduit la cuvée de Grenache Gris pour 2015 !

D'autres essais sont en cours, mais cette sélection éphémère va peut-être durer ...

Son originalité, son exubérance, sa pureté aromatique mêlés à la rondeur et à la minéralité en font un vin hors catégorie digne de mériter sa propre cuvée ! Laissez-vous surprendre.

The Domaine Limited Edition Cuvée

Following the success of the 2014 vintage and fulfilling popular demand we have decided to bottle a second vintage of this wine.

Other experiments and trials are ongoing but this "cuvée" is likely to be a permanent feature of our Selection range.

Chosen for its originality, its exuberance and purity of fruit and characterised by its floral aromas, its roundness and minerality.

A wine out of the ordinary, let it surprise you.



Appellation / Appellation : Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Grenache Gris

Millésime / Vintage : 2015

Vignoble / Vineyard :

Vieilles vignes mélangées à Opoul-Périllos sur les lieux-dits à : le Pilou, Chemin de Moulin et Camps de la Segnora.

"Field Blend" old vines in Opoul-Périllos from specific sites : le Pilou, Chemin de Moulin et Camps de la Segnora.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Tri des ceps à la vigne (seulement Grenache Gris) et cueillette en cagettes – Pressurage en grappes entières – Débourage léger – Vinification naturelle sans sulfites en cuve béton ovoïde – Elevage sur lies totales pendant 9 mois – Soutirage pour clarification en cuve – Mise en bouteille au Domaine.

Vine sorting (only Grenache Gris) and picking in small crates – Whole bunch pressing – Light racking – Natural vinification without sulphites in concrete egg tank – Ageing on full lees for 9 months – Racking off lees for clarification in tank – Bottled at the Domaine.

Date des vendanges / Harvest Date : 25 août 2015 <i>25th August 2015</i>	Mise en bouteille / Bottling Date : 19 juillet 2016 <i>19th July 2016</i>
Alcool / Alcohol : 14.5%	pH : 3.27
Acidité totale en H2SO4 : 3.3 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5 g/L
SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at time of bottling : 25 mg/L	
SO2 Total / Total Sulphur : 64 mg/L	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.6 g/L	