

# Domaine en cours de conversion AB

# Trésor du Millésime Rouge 2021

# **IGP Vaucluse**

Le Trésor du Millésime est une cuvée spéciale élaborée par notre maître de chai. Les cépages qui les composent sont le reflet d'un millésime particulier voire exceptionnel. A chaque vendange sa surprise!

Le Trésor du Millésime rouge 2021 est d'une élégance exceptionnelle.

## **Dégustation**

Moelleux, prune rouge, épices douces, tanins fondus.

#### Accord mets et vins

Plat mijotés doux, blanquette de veau, pot au feu, bœuf braisé.

Assemblage et cépages: 100% Grenache Noir

<u>Terroir:</u> Sables ocreux

Rendements et âge des vignes

20hl/ha. Vignes de 33 ans

## Méthodes culturales

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

# Vinification et élevage

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité. Composée de vendange entière à 50%, nous n'utilisons plus aucun sulfite durant les phases fermentaires et d'élevages.

Les macérations de 20 jours en moyenne se font par infusions alternant des remontages et des pigeages dans le respect de l'intégrité des baies. Élevage de 10 mois en amphore en terre cuite.

Volume d'alcool: 14%

**Production:** 900 bouteilles

## **Commentaires Yves Beck:**

Auteur et critique de vins parmi les 20 plus influents au monde. Membre GlobalWineScore.

« De caractère filigrane, le bouquet du Trésor du Millésime 2021 se veut subtil. Il révèle de délicates nuances de garrigues combinées à des zestes d'oranges et des épices douces tandis que des effluves de griottes et de genièvre plébiscitent le côté fruité. L'attaque, crémeuse, annonce un vin compact soutenu par des tannins suaves qui sont sur le point de s'arrondir. Un vin sapide à savourer lors d'un repas. »

Note 91/100

# Commentaires Maison Jancis Robinson:

Auteur et critique de vins élue « World's Best Wine Critics 2024 »

« Peau de prune fumée, algue kombu, iode. Légèrement moelleux comme le rosbif argenté, légèrement saupoudré de suie. Le vin a un goût de prune légèrement trop cuite et fumée. C'est audacieux mais savoureux avec une grande élégance. Exceptionnel. »



