

Saint-Jean-du-Barroux Pierre Noire 2018

Unités : 3 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Saint-Jean-du-Barroux
Appellation	Ventoux
Région	Rhône
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	15ans+
Encépagement	Grenache Noir & Syrah
Viticulture	Biodynamie

Vinification
 Les vignes sont cultivées selon les principes de l'Agriculture Biologique et la vendange est manuelle.
 Arrivée au chai, la vendange est égrappée mais les rafles sont conservées et soigneusement triées car 90% d'entre elles seront ajoutées aux raisins. Pour cela, leur qualité doit être irréprochable, le pédoncule doit être bien mûr et présenter des parfums épicés.

Sol
 Petits galets de roches volcaniques et de calcaires dolomitiques datés du Muschelkalk

Élevage
 36 mois en béton.

Ce qui le rend unique
 Sur ce terroir à la fois provençal et montagneux, cette vieille vigne a donné un rendement dérisoire de 15hl/ha, mais quelle richesse et quelle concentration! Le Grenache noir et la Syrah s'expriment dans un registre dense et profond, où les fruits noirs et les épices, sont rejoints par une impression minérale tout en longueur.

