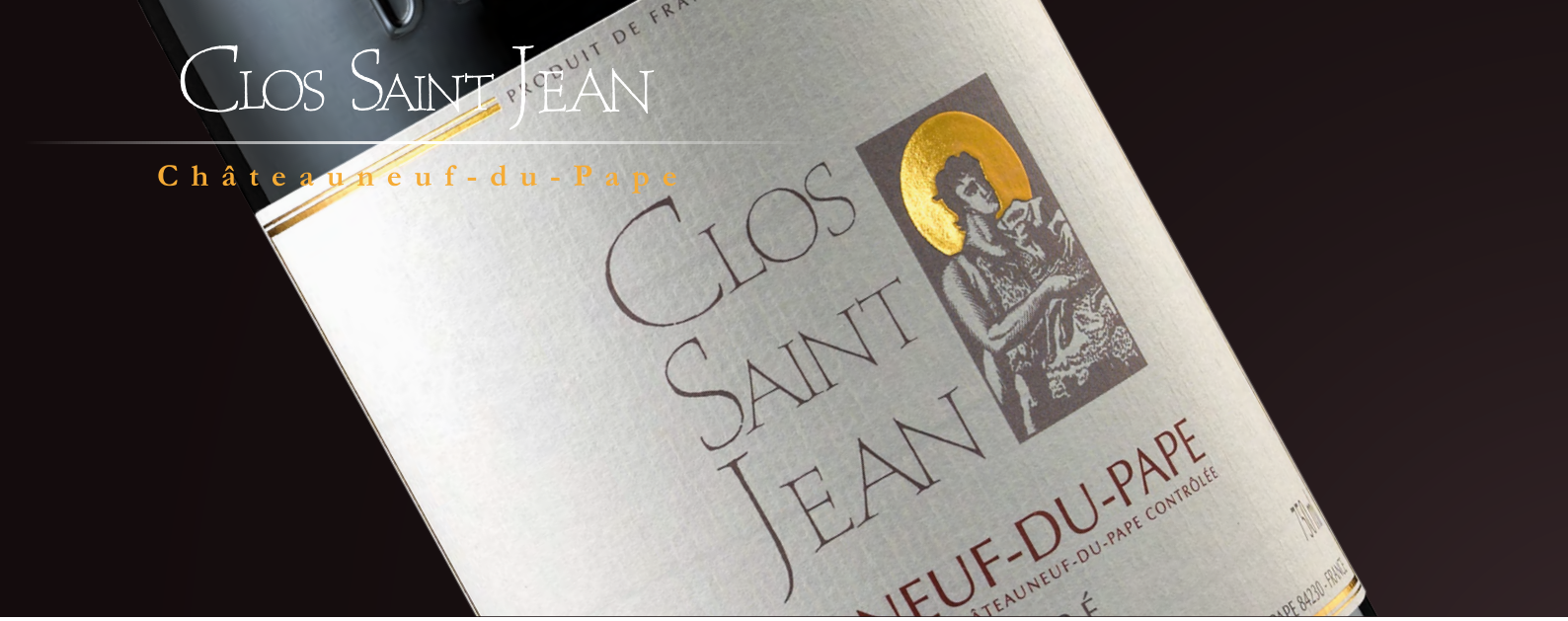

Clos Saint Jean Rouge

Saint Jean se trouve dans de nombreuses contrées. Il symbolise la vie. Il s'agit donc de terres fertiles ou généreuses pour une alimentation de qualité et propice à la vie.

ENCEPAGEMENT :

GRENACHE : 75 %
SYRAH : 15 %
MOURVÈDRE : 4 %
CINSAULT : 3 %
VACCAREZE : 2 %
MUSCARDIN : 1 %

VENDANGES :

Rendement de 27 hectolitres par hectare environ.
Cueillette et tri obligatoire du raisin à la main.
Utilisation de benne de 1.000 KG maximum.
Dégustation des grains de raisin au quotidien pendant toute la période des vendanges. Cette opération nous permet de ramasser les grappes au meilleur moment pour bénéficier de leur maturité optimale. Nous connaissons la parcelle à vendanger la vieille au soir et ce pour chacune d'entre elles.

VINIFICATION :

Égrappage des raisins.
Foulage partiel selon le millésime.
Les cuves sont délestées, c'est-à-dire que les jus sont retirés du contenant pour être remis soit par le bas à l'abris de l'air soit par le haut en recherche d'oxygénation suivant les besoins. Cette méthode nous permet d'extraire tout en douceur les tannins les plus nobles avec des matières plus profondes et de mettre l'accent sur une palette aromatique complexe.
Les cuvaisons durent 35 jours en cuves bétons avec une maitrise de la température pendant toute la vinification.
Nous utilisons un pressoir pneumatique afin de respecter le raisin et nous séparons le jus de presse du jus dit « de goutte » qui composera seul le Clos Saint Jean.

ÉLEVAGE :

Les Grenache sont élevés exclusivement en cuves bétons pendant 9 mois.
Les autres cépages sont élevés en barrique pendant 9 mois également.

MISE EN BOUTEILLE :

Les mises en bouteilles sont réalisées uniquement les jours fruits en fonction du calendrier lunaire. Nous pratiquons une filtration légère.