

## PURE 2023

*Quintessence d'un cépage rouge*

*Imaginez une parcelle unique aux vignes centenaires et au sol de sable pur.*

*100% Grenache, ce vin est un hommage à Châteauneuf du Pape à travers son cépage roi.*

*Mélange subtil d'arômes de framboise, de cerise et de réglisse enrobés d'épices, il exprime finesse à l'état pur, une évasion, une harmonie parfaite entre générosité et puissance.*

### ASSEMBLAGE

**97% Grenache**

**3% Autres cépages**

Issus d'une parcelle unique de vignes centenaires au sol sablonneux située à l'intersection des quartiers « Rayas », « Grand Pierre » et « Pointu ».

Ces vignes exceptionnelles nous permettent de réaliser nos sélections massales afin de perpétuer ce patrimoine irremplaçable.

### VITICULTURE

La viticulture est effectuée dans le respect de la vigne et de son environnement.

Un ébourgeonnage sévère est effectué.

La récolte se fait manuellement avec une minutieuse sélection des grappes.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cave enterrée et construite sur gravité pour une vinification toute en délicatesse.

Vinification en cuves tulipe béton. Éraflage des rafles non mûres.

Macérations supérieures à 4 semaines. Extractions douces.

Elevage en vieux foudre pendant 18 mois.

Cette cuvée unique est produite en très petites quantités.

Millésime 2023 : 3530 bouteilles

### DEGUSTATION

« Ce vin est absolument magnifique : une envolée florale incroyable qui lie la violette fraîche, la rose et le jasmin, entrelacés de confiture de framboise parfumée, de fraise des bois et d'une délicate touche de réglisse. Élégant et séduisant, le 2023 enchante par des tanins veloutés et une grande fraîcheur. »

*Nicolas Grenaicher – Vinous – August 2024*

### TASTING

Pour une dégustation optimale, nous recommandons de décanter les vins au moins 30 minutes à l'avance et de les servir entre 16° et 18° C.

