

GRUSSIUS

TERROIR :

Sélection volontaire de quelques parcelles, sur terres arides et caillouteuses de l'île Saint Martin. Terroir situé au sud de Gruissan. Rendement faible de 25 à 30 Hl/Ha, suppression de grappes en vert fin juillet, pour ne laisser que 8 grappes en syrah et 6 en mourvèdre. 20 Ha uniquement sont ainsi sélectionnés.

CEPAGES :

40 % Syrah
50 % Mourvèdre
10 % Grenache

VINIFICATION :

Vendange égrappée, macère quelques jours avant fermentation. La cuvaison est ensuite lente et progressive durant 8 jours supplémentaires. Le vin gorgé d'arômes de fruits rouges, légèrement compotés est soutiré avant l'entonnage au mois de janvier suivant la récolte. L'élevage en barrique se poursuit durant 12 mois.



DEGUSTATION :

Belle robe soutenue nuancée de grenat. Bouquet très élégant avec des notes de fruits (mûre et groseille) sur fond légèrement boisé. La bouche expressive grâce à la Syrah, est ample et charnue mais très soyeuse à la fois. Ce Grand vin pourra être gardé plus de 10 ans. Mis en bouteille sans filtration, il est à décanter avant de servir.

DISTINCTION :

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de PARIS 2003.
C d'OR au Concours Crû Corbières 2003.
★★★ GUIDE HACHETTE 2004. (Millésime 2001)
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2004. (Millésime 2002).
Médaille d'Or au Concours Grands Vins Béziers 2004 distinction SILENE (Millésime 2002)
C d'or Concours interprofessionnel 2005 (millésime 2002)
C d'or « « 2006 (millésime 2003)
C d'or « « 2008 (millésime 2004)
★★★GUIDE HACHETTE 2008 et Le Grand Guide des Vins de France 2008 (Millésime 2004)
Guide Bettane & Desseuve (millésime 2004)