



Grussius

ROUGE

APPELLATION: AOP La Clape

CEPAGES :
30 % Syrah
50 % Mourvèdre
20 % Grenache

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.

TERROIR : Sélection volontaire de quelques parcelles, sur terres arides et caillouteuses de l'Ile 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.

VINIFICATION : Vendange égrappée, macère à froid quelques jours avant fermentation.
La cuvaison est ensuite lente et progressive durant 14 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 10 mois.



Fiche Technique disponible en [anglais](#), [allemand](#) et [espagnol](#)

