



# Grussius 2018

## 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.

**DISTINCTIONS :**  
Millésime 2010 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2012, Médaille de Bronze Concours de la Coopération 2012.  
Millésime 2009 : ★ Sélection GUIDE HACHETTE 2013  
Millésime 2007 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de PARIS 2009  
Millésime 2004 : ★★ GUIDE HACHETTE 2008 et Le Grand Guide des Vins de France 2008 Guide Bettane & Desseauve  
Millésime 2003 : Médaille d'Or concours des Grands Vins de France 2006.  
Millésime 2002 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2004. Médaille d'Or au Concours CRIP LR 2004 distinction SILENE.  
Millésime 2001 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de PARIS 2003. ★★★ GUIDE HACHETTE 2004.



**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.

**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 comptés est soutiré avant l'entonnage au mois de janvier suivant la récolte.  
L'élevage en barrique se poursuit durant 12 mois.

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

