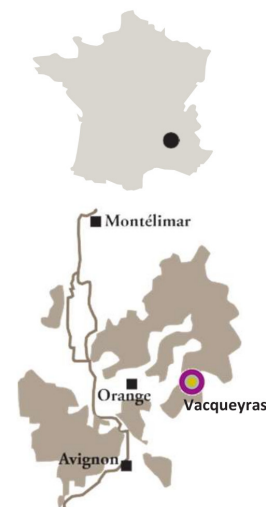


# PIERREHENRIMOREL



## VACQUEYRAS



**CÉPAGES :** Grenache (majoritaire) et Mourvèdre.

**SOL :** Grès calcaire et terrasse argilo-caillouteuse.

**VENDANGES :** La cueillette des raisins est manuelle. Ladégustation des baies à la vigne permet de s'assurer de la bonne maturité des raisins avant la récolte.

**VINIFICATION :** Les raisins égrappés sont vinifiés en cuves béton. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 25° C pour préserver au maximum les arômes variétaux. Des remontages doux sont réalisés quotidiennement pour extraire avec délicatesse les substances aromatiques, les matières colorantes ainsi que les tanins. À la fin de la fermentation alcoolique, on augmentera la température pour permettre la polymérisation des tanins durant la phase de macération. La macération post-fermentaire dure environ quatre semaines.

**ÉLEVAGE :** Les deux tiers du vin sont élevés en cuves béton pendant 12 mois et le dernier tiers en demi-muid.

### DÉGUSTATION :

**Robe :** robe grenat profond.

**Nez :** le nez est intense et généreux sur des notes de cerises noires, de mûres puis le vin s'ouvre sur des touches finement épicées (poivre blanc).

**Bouche :** la bouche est ample et riche, une belle fraîcheur en attaque avec de beaux fruits rouges accompagnés de tanins élégants et soyeux. La finale est persistante sur des notes légèrement fumées où se développera avec le temps une pointe minérale.

**GRAPE VARIETIES:** Grenache (majority) and Mourvèdre.

**SOIL:** Calcareous sandstone and gravelly clay terrace.

**HARVESTING:** The grapes are picked by hand. The grape berries are tasted in the vineyards to ensure that the grapes are fully ripe before they are picked.

**VINIFICATION:** The de-stemmed grapes are fermented in concrete tanks. The alcoholic fermentation temperature is controlled at around 25°C to preserve as much varietal aromas as possible. Gentle pumping over operations are carried out on a daily basis to delicately extract aromatic substances, colouring matter and tannins. At the end of the alcoholic fermentation, the temperature is increased to allow the polymerization of the tannins during the maceration phase. Post fermentation maceration lasts about four weeks.

**MATURING:** Two thirds of the wine is aged in concrete tank for 12 months and the other third in "demi muid" (600L barrel).ine is exclusively ages in concrete vats. Bottling is performed after a one-year ageing

### TASTING:

**Colour:** deep garnet hue.

**Nose:** intense and generous on the nose with notes of black cherries and blackberries, and fine spicy touches (white pepper) when the wine opens up further.

**Palate:** full and rich on the palate, lovely freshness on entry with beautiful red fruit and elegant, silky tannins. Long lingering finish with slightly smoky notes which will develop a slight mineral edge overtime.