

GRENACHE DE BEK BIO



Terroir: Sottosuolo di sabbia e gesso, ricoperto da un sottile strato di ciottoli

Uve: 97% Grenache & 3% Mourvèdre

Vinificazione: agricoltura biologica certificata con particolare attenzione ecologica del suolo

Selezione di grappoli da viti di Grenache invecchiate con rese naturalmente basse

vendemmia manuale con doppia cernita e incorporazione di grappoli interi (60%)

Fermentazione da lieviti indigeni senza aggiunta di SO₂, lunga macerazione (30 giorni) e follatura manuale del cappello, affinamento sulle fecce fini per 12 mesi in demi-muid (600L) e vasca di cemento per ulteriori 6 mesi. Un unico imbottigliamento senza filtrazione e minima aggiunta di SO₂

Degustazione:

Colore: rubino intenso con riflessi violacei

Naso: bouquet complesso di lampone, petali di rosa, macchia mediterranea e minerali

Palato: Dinamico con un palato medio denso e vellutato, e tannini molto fini. Il finale lungo e fresco si sofferma su accenti di liquirizia, spezie dolci e note minerali

Invecchiamento 15/20 anni

Abbinamenti cibo/vino: Piatti di carni rosse alla griglia o brasate, agnello, manzo, selvaggina, piatti con funghi o salse, formaggi stagionati.

decantare un'ora prima di servire a 16-18°C

Bek è davvero un terroir unico, dove la classica struttura del suolo del Rodano non esiste. A causa di un anello geologico, i vecchi fondali marini sono vicini alla superficie, alternando affioramenti sabbiosi e gesso sotto un sottile strato di ciottoli. Qui, il Grenache assume a espressione singolare, floreale, eterea e minerale. Dal più antico appezzamento di Grenache che domina il Camargue, prodotto solo in annate eccezionali e rilasciato solo dopo 36 mesi di invecchiamento, la sua

complessità aromatica e la sua equilibrata concentrazione è davvero notevole. Il 2016 è la più grande annata che Michel abbia mai visto durante questi 23 anni da enologo! Rese naturalmente moderate, una stagione di crescita calda e secca con notti eccezionalmente fresche hanno dato vita ad un vino fresco, concentrato ed equilibrato.