



" En perpétuelle recherche de qualité et surtout d'expression la plus fine du terroir, cette quête nous a permis de distinguer au fil des années trois parcelles aux caractéristiques identitaires. Ce trio de cuvées confidentielles exprime admirablement trois terroirs distinctifs, uniques. "

Origine & Sélection parcellaire :

C'est entre Méditerranée et premiers contreforts des Cévennes, au cœur d'un écrin de garrigue, que s'épanouit le vignoble de l'AOC Pic Saint-Loup. Le terroir de Madeleine se situe à 150 m d'altitude sur un versant sud : Le sol est constitué d'une couche caillouteuse de colluvions argilo-calcaires (de l'ère secondaire du crétacé). Les réserves hydriques en profondeur sont très bonnes. La végétation composée de chênes verts, de chênes blancs, de romarin, de thym, de genévriers, de chèvrefeuille et de pins d'Alep, témoigne d'un micro climat chaud. En raison de sa très belle exposition il s'agit ici d'un des terroirs les plus précoces du domaine.

Mode de culture :

Le vignoble est travaillé en agriculture biologique depuis 2006 et en agriculture biodynamique depuis 2015. Nous attachons une importance singulière au milieu naturel riche qui nous entoure. Par l'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales, de silice et de bouse de corne, nous œuvrons chaque jour à favoriser la fertilité et la biodiversité de nos sols afin de dévoiler tout le potentiel et l'expression du terroir du Pic Saint-Loup dans nos vins.

Âge moyen des vignes : 35 ans

Densité : 6200 pieds / ha

Rendement : 30 hl / ha

Cépages : Syrah: 85% Grenache : 15%

Vinification et élevage :

Vendange égrappée. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 30 jours. Parfaite maîtrise des températures. Élevage en fût de chêne français pendant 12 à 14 mois puis assemblage en cuve tronç conique en bois pendant 6 à 9 mois avant la mise en bouteille.