



Domaine Les Charmettes,  
Route de Florensac, 34340 Marseillan, France  
Nicolas ALCON : 06 22 30 43 75  
[alcon.nicolas@orange.fr](mailto:alcon.nicolas@orange.fr)  
[www.domainelescharmottes.fr](http://www.domainelescharmottes.fr)

# Grenache

**APPELLATION** : I.G.P. COTES DE THAU

**MILLESIME** : 2020

**TERROIR** : SITUE EN BORDURE MARITIME LE DOMAINE BENEFICIE D'UN CLIMAT TYPIQUEMENT MEDITERRANEEN. LES HIVERS SONT DOUX ET LES ETES SONT CHAUDS AVEC UN ENSOLEILLEMENT IMPORTANT. C'EST UN CLIMAT SAIN A CAUSE DES VENTS FREQUENTS QUI FREINENT LE DEVELOPPEMENT DES MALADIES. LES VENTS MARINS APPORTENT DE LA FRAICHEUR PENDANT L'ETE. LE GRENACHE EST PLANTE SUR DES TERRASSES D'ARGILES GRAVELEUSES. C'EST UN CEPAGE QUI NOUS TIENT PARTICULIEREMENT A CŒUR. NOUS AVONS EN EFFET PLANTE, CES DERNIERES ANNEES, 10 HA.

**CEPAGE** : GRENACHE 100 %. CE CEPAGE D'ORIGINE ESPAGNOLE A ETE INTRODUIT EN FRANCE AU COURS DU MOYEN-AGE.

**VINIFICATION** : LE GRENACHE EST RAMASSE FIN SEPTEMBRE. AVANT LE REMPLISSAGE DE LA CUVE LES RAISINS SONT EGRAPPES SYSTEMATIQUEMENT ET REFROIDIS AUX ENVIRONS DE 5°C. LA MACERATION PREFERMENTAIRE A FROID QUI DURE ENVIRON UNE SEMAINE PERMET UNE MACERATION SANS ALCOOL PENDANT LAQUELLE S'OPERE UNE DIFFUSION SELECTIVE DE CERTAINS COMPOSES HYDROSOLUBLES DU RAISIN : PIGMENTS, AROMES, POLYSACCHARIDES, TANNINS. QUELQUES REMONTAGES SONT ENSUITE EFFECTUES PENDANT LA FERMENTATION ALCOOLIQUE. LA DUREE DE LA MACERATION TOTALE VARIE ENTRE 10 ET 25 JOURS, SUIVANT LA DEGUSTATION. L'ELEVAGE S'EST EFFECTUE EN CUVE.

**PRESENTATION** : BOUTEILLE BORDELAISE TRADITION TEINTE FEUILLE MORTE.

**CONDITIONNEMENT** : CARTONS DE 6 BOUTEILLES DEBOUT. PALETTES EUROPE DE 750 BOUTEILLES.