LA COMBE

1 bis la croix de la brosse
Saint Fiacre sur Maine
pierrehenri@domaine-combe.com

GARRIGUE SAUVAGE

Grenache Noir

Terroir :

Cette cuvée provient de raisins de grenache noir achetés dans la vallée du Rhône. Le terroir, situé sur les contreforts de Cairanne, dans le village de Saint-Cécile-les-Vignes, bénéficie d'un sol de galets roulés. La structure sableuse permet un bon drainage de l'eau et une maturité optimale sans augmentation excessive du taux d'alcool. Le matériel végétal provient d'une ancienne sélection massale, cultivée depuis 20 ans en agriculture biologique. Et même certifiée Démeter à partir de 2025.

Vinification :

Les raisins sont transportés jusqu'à ma cave de Saint-Fiacre par camion frigorifique. La macération est réalisée avec 50% de grappes entières, ce qui permet une fermentation intracellulaire. Des remontages délicats assurent une extraction très douce, bien que la macération dure 25 jours. Pour cette cuvée, la recherche de finesse et d'élégance est primordiale.



Élevage :

Après la macération, le vin, une fois les raisins pressés, termine sa fermentation en cuve avant d'être entonné pour l'élevage. Pour ce deuxième millésime, 3 barrique du tonnelier rousseau, d'occasion ont été utilisées. Le but est uniquement d'obtenir une micro-oxygénation pendant l'élevage, sans que les notes boisées ne se ressentent. Un élevage de 18 mois, suivi de 6 mois en bouteille, permet d'obtenir un vin abouti, expressif par sa finesse et son élégance.

Valeurs analytiques :

Alcool : 14. 20 %
SO2 total : 28 mg/l
SO2 libre : 10mg/l
pH : 3,31

Mis en bouteille le 22/11/2025