



## **Côtes du Rhône Villages ROAIX** **« Les Hautes Granges »**

**Rouge/ Red**

**Gilles FERRAN Vigneron à Rasteau/ Winemakers at Rasteau**

### Terroir

**Terroir sur la commune de Roaix. Vignoble d'altitude de 150 m orientés sud-est.**  
*Vineyard placed on the Roaix area at an altitude of 150 m orientated South-East*

### Sols/ Soils :

**Argiles rouges et jaunes avec galets en surface où les rendements sont faibles naturellement.**  
*Red and yellow clays with round stones at the surface where the yields are naturally low.*

### Vine Varieties :

**90% Syrah (30 years old), 10% Grenache (60 years old)**

### Production :

**30 hl/ hectare**

### Viticulture :

**Travail du sol ou enherbement**

**Utilisation minimaliste des produits de traitement.**

**Optimisation de la surface foliaire éclairée pour favoriser la maturité des raisins**

*Ploughing or greencovering.*

*Minimal use of treatment products.*

*Maximum expression of the leaf surface to favour the grapes maturity.*

### Vinification :

**Vendanges manuelles. Tri méticuleux des grappes. Egrappage total.**

**Recherche de la maturité phénolique juste et non pas la sur maturité.**

**Températures de fermentation limitée à 28°. Délestages et pigeages journaliers.**

**Cuvaison totale 20/30 jours suivant les années.**

**Elevage d'un an en fût de chêne (magic-cask de Dominique Laurent). Vins ni collés ni filtrés.**

*Hand harvesting. Very careful sorting of grapes. Total destemming.*

*Research of the phenolic maturity and not over maturity*

*Maximum fermentation temperature 28° C.*

*Total fermenting time around 20/30 days. Ageing for a year in oak  
(Magic-cask from Dominique Laurent) during a year. No fining or filtration.*

### Production :

**5000 bouteilles dans les années exceptionnelles**

*5000 bottles in exceptional years.*