



# Le Paria

Il était une fois un cépage indésirable planté dans nos fraîches contrées. « Pas assez mûr » pour les uns, « pas à sa place » pour les autres, « juste parfait » selon nous. Ce cépage, c'est le Grenache, et le résultat est dans cette bouteille. Un vin appétent et juteux, à partager entre libres buveurs.

*Un libre buveur*

- Grenache 100%. Vin de France.
- Harvest 2019 : 27<sup>th</sup> September.
- Yield : 45 hectoliters / ha.
- Cordon Royat pruning.
- Non sulfite fermentation with bio-protection (by using non saccharomyces yeasts to avoid Brettanomyces).
- 4 punch down in the first days (concrete tanks), then daily pumping over until 1020 of density.
- Post-fermentary maceration of 10 days at 35°C under hat.
- Malolactic fermentation and then 3 months ageing in concrete.
- Filtration and bottling.

A juicy and explosive wine! Fresh, intense, unusual Grenache. Made like a little candy, this wine is trendy and punchy.

