

# DOMAINE VIRET

## Energie Yin ou Yang

Cépages : grenache, syrah, Mourvèdre et vieilles variétés de la vallée du Rhône.

**Vinification:** Dans le respect du fruit et de ses saveurs, vinification sans soufre, fermentation grâce aux levures indigènes. Energie Yin macération courte et à température basse pour exalter les arômes de fruit. Energie yang cuvaison plus longue et à température plus élevée pour obtenir un vin avec plus de générosité en matière

**Élevage :** en cuve béton traditionnelle

**Mise en bouteille:** précoce pour Energie yin, mise en bouteille plus tardive pour Energie Yang ; sans sulfite ajouté, légère filtration.



## Renaissance

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

**Vinification :** Tri des raisins puis égrappage et léger foulage. Macération longue (plus de 30 jours) et douce en cuve. Extraction par plusieurs remontages et pigeages.

**Élevage :** Long, pendant 24 mois en cuve béton afin de préserver le fruit et l'originalité des saveurs.

**Mise en bouteille :** Respectueuse sans sulfite ajouté.

## Maréotis

Cépages : 60 % Grenache, 40% Syrah.

**Vinification :** Tri, égrappage et léger foulage. Vinification parcellaire cépage assemblé à la cuve, macération de 30 jours, remontages et pigeages réguliers.

**Élevage :** Barrique et cuve pendant 36 mois.

**Mis en bouteille :** sans filtration, sans collage et sans sulfite ajouté.

## Les Colonnades

Cépages : Grenache centenaire, Mourvèdre, Carignan.

**Vinification :** Tri puis égrappage et léger foulage. Macération longue (plus de 35 jours) et douce en cuve.

**Élevage :** en cuve et en barrique pour le Mourvèdre. Elevation de 36 mois.

**Mis en bouteille :** sans filtration, sans collage et sans sulfite ajouté.



# Emergences

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan.

**Vinification** : Tri sévère puis égrappage et léger foulage. Vinification parcellaire, cépage assemblé à la cuve.

Macération longue (plus de 30 jours) et douce en cuve.

Extraction par plusieurs remontages et pigeages.

**Élevage** : élevage en barrique et cuve pendant 48 mois.

**Mis en bouteille** : sans filtration, sans collage et sans sulfite ajouté.



## Dolia Paradis Rouge

Cépages : 50% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Carignan

**Vinification** : Vendanges éraflées, sans addition de produits œnologiques, vinification en levures indigènes, longue et douce. Macération de plus de 3 mois et demi en Amphore. Préparation à la mise en contenant béton neutre.

**Mise en bouteille** : 1 an après la récolte, car l'avantage des amphores c'est la polymérisation des tanins (tanins très doux et très tactiles) lié à la pénétration de l'oxygène à travers l'argile. C'est le contenant le plus poreux ; beaucoup plus que la barrique.

Cette micro-oxygénation apporte également une ouverture sur le vin et des arômes beaucoup plus fruités.

## Dolia Paradis Ambré

Cépages : 30% Muscat petit grain, 20 % Bourboulenc, 20% Clairette rose, 25% Roussanne, 5% Grenache blanc

**Vinification** : Mise en Amphore en grain entier, fermentation longue et douce. L'Amphore permet d'avoir des cinétiques longues de fermentation et une température basse, ce qui permet d'extraire en douceur et de ne pas avoir un effet de surchauffe fermentaire permettant l'exhalation des arômes.

Cette macération pelliculaire longue permet l'extraction des composés phénoliques des raisins blancs qui se trouvent dans la peau : les flavonoïdes. Ces éléments sont responsables de la couleur ambré et de l'expression aromatique originale.

**Mise en bouteille** : Mise en bouteille sans filtration et sans addition de sulfite ; dans le plus grand respect du vin, après juste un soutirage pour mettre au clair le vin avant la mise en bouteille.

