

Ottavianello 2025

IGP Vacluse
Rouge



100% Cinsault



domaine
Dambrun

Terroir :

Issue d'une parcelle de vieux Cinsault, sur un sol limono-argilo-sableux à forte dominante calcaire, cette cuvée est élaborée dans une recherche d'expression pure et délicate du cépage et du lieu. Ce terroir confère au vin une signature de légèreté structurée, de tension et de pureté, particulièrement adaptée à l'expression élégante du Cinsault.

Altitude :

250m d'altitude.

Vendanges :

Vendanges manuelles en paniers de faible contenance, tri à la cueillette et au chai.

Vinification & élevage :

Vinification naturelle à partir de levures indigènes en cuves bois tronconiques. Cuvaïson courte avec extraction douce par infusion, privilégiant fraîcheur, finesse tannique, pureté aromatique et équilibre naturel. L'objectif est de préserver la délicatesse et la buvabilité caractéristiques du Cinsault. Élevage en cuves béton ou inox afin de préserver l'éclat du fruit, la fraîcheur et la lisibilité du terroir.

Rendement : 20 hl/ha

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Commentaire de dégustation :

Pour ce dixième millésime, nous rendons hommage au Cinsault avec cette cuvée mono cépage très spéciale. Ce vin offre un nez à la fois floral et fruité et propose ensuite de subtiles notes de fruits rouges mais aussi des arômes de pêche et de fleurs blanches.

TAV : 14%