

Domaine Dambrun

L'ÉCHAPPÉE - PATRICK CHÊNE



Cépages

Grenache, Syrah

Terroir

Majoritairement argilo-calcaire et sablo-limoneux. Altitude de 100 à 450m.

Rendements

25 hl/ha.

Vendanges

Manuelles en paniers et caisses de faible contenance.

Triple tri: à la cueillette, dans les rangs et au chai.

Vinification

Fermentations naturelles (pas d'intrants) en cuves bois tronconiques. Mouvements gravitaires. Presse pneumatique à faible intensité.

Élevage

22 mois en béton et inox 316.

Mise en bouteille

Mise en bouteille au domaine.

Potentiel de garde

10 ans

Grape varieties

Grenache, Syrah

Terroir

Mostly clay-limestone and sandy-loam. Altitude from 100 to 450m.

Yields

25 hl/ha.

Harvest

Manually, with small capacity baskets and crates.

Triple sorting: at harvest, in the rows and in the cellar.

Vinification

Traditional fermentations with native yeasts (no inputs) in truncated wooden tanks. Gravity movements. Pneumatic pressing at low intensity.

Maturing

22 months in concrete and stainless steel 316.

Bottling

estate bottled

Aging potential

10 years

Tasting

Very good structure. These grape varieties have produced a wine that is both powerful and elegant.

 Rouge / Red



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01