

Vins élevés en Jarre "Giara" "Absolument Tannat"

L'élevage du vin en jarre est un véritable outil pour favoriser la micro-oxygénation du vin .

Petit retour, loin en arrière sur le mariage entre terres et vins. Précieux emballage de l'antiquité. La jarre apparaît précisément au VIII^e siècle av. J.-C en Méditerranée orientale pour transporter le vin sur de longues distances. Aujourd'hui, dans une démarche tout aussi respectueuse de l'environnement, la jarre qui ne remplacera ni les fûts, ni les cuves devient un contenant précieux dans une démarche d'élevage naturel, sans arômes du bois.

D'une contenance de 140 à 150 litres, nos jarres de forme ovoïdale ont la particularité d'être tournées à la main. Outil ultime de précision dans le façonnage de la terre pour condenser avec force la matière afin d'obtenir la finesse indispensable pour favoriser les échanges entre l'oxygène et le vin.

2 cuvées exceptionnelles :

- Giara 100% Merlot
- Absolument Tannat 100% Tannat

