

OENOTHÈQUE

Sont réunies dans l'Oenothèque de Saparale, des cuvées issues de parcelles tantôt atypiques, tantôt exceptionnelles, et dont l'expression méritait une attention toute particulière tant à la vigne qu'à la cave.

Issues de vieilles vignes plantées il y a plus de 60 ans, en côteaux, taillées en gobelet, elles offrent de très petits rendements et une grande concentration des arômes.

Récoltées à la main en cagettes, et vinifiées avec soin sans levurage, leur fermentation et leur élevage a lieu dans des demi-muids en chêne de 400 ou 500l.

Un vieillissement en bouteilles de plusieurs années parfait leur évolution.

Ces cuvées sont ainsi par essence de toutes petites productions, des "micro-cuvées"...