

LES COPAINS D'ABORD ROUGE

Manuel Manzaneque & Guillaume Gonnet



Variedad: Garnacha, Syrah, Monastrell y Cinsault
Procedencia: Paraje de La Crau (Sur de Francia)
Denominación de Origen: Châteauneuf du Pape
Añada. 2021
Producción: 300 botellas

Viñedo de entre 50 y 90 años. Suelos con arena, arcilla y caliza completamente recubiertos de cantos rodados típicos de la zona de Châteauneuf du Pape.

Añada con lluvias constantes durante el otoño, invierno seco y poco frío que provocó una brotación precoz. Primavera y verano secos y calurosos con lluvias providenciales a finales de agosto.

Vendimia manual y vinificación tradicional en depósitos de hormigón, depósitos inox y tinas de madera. Despalillado del 70%. Fermentación y maceración de casi 30 días, a modo de infusión. Fermentación alcohólica espontánea con levadura autóctona.

Crianza en depósito de hormigón, tinas de madera y barricas de 600 l.

George Brassens juega con las palabras en su canción Les Copains D'Abord, y es precisamente este juego entre “Los compañeros de abord” y “Los amigos primero” en lo que Manuel se inspira y basa la filosofía de este proyecto que lleva a cabo con sus mejores amigos de sus años de estudios en Francia seleccionando y elaborando esta gama de vinos en pos de mantener esa bonita relación de amistad larga, duradera, sincera y noble, cualidades que se ven plasmadas en estos vinos