



Documentation Générale et Technique

Appellation : CÔTES DU RHÔNE Rouge

Cépages : Grenache 70%, Syrah 30%.

Nature du sol : Caillouteux et argilo-calcaire pour une parcelle ; sablonneux et galets roulés pour l'autre parcelle (ancien lit du Rhône).

Climat : Tempéré chaud, méditerranéen et très venté, les vignes sont situées entre TAVEL et LIRAC. Pluviosité réduite, ensoleillement 2 700 heures/an en moyenne.

Vendanges : Le raisin est ramassé en totalité à la main, dans un but qualitatif : les grappes triées par le vendangeur, arrivent intactes à la cave évitant ainsi tout phénomène d'oxydation. En outre, le ramassage manuel préserve l'état des souches donc l'avenir du vignoble.

Méthode de vinification et d'élevage : Vendange égrappée à 100%. Macération courte, 8 à 10 jours environ à température contrôlée entre 23°C et 30°C, puis pressurage et la fermentation se termine en cuve inox. Le vin se repose jusqu'à la mise en bouteilles qui s'effectue au printemps.

Dans la cave : La typicité de la syrah se développe très tôt : Cassis, Violette, et parfum de réglisses « remplissent la bouche » dès janvier. Le potentiel de garde est de 3 à 5 ans grâce à sa matière riche et puissante.

Bouquet : Vin très agréable par ses arômes de fruits mûrs, de cerises, de cassis et de sous-bois. En bouche, très velouté avec une bonne concentration. Une belle bouteille pleine de rondeur et de charme.

Conservation : Le vin aime être conservé en lieu sombre, à température et hygrométrie constante. La fraîcheur est son allié d'autant plus que l'altitude. Pour des conditions optimales de conservation, nous vous conseillons de garder vos bouteilles à une température maximale de 16°C, et entre 70 et 85% d'humidité.

A consommer : Nous vous conseillons pour une consommation estivale, de le servir après un passage au réfrigérateur pendant 24 heures environ, ou de le conserver au froid et de le sortir 2 heures avant de le déguster. Ce vin s'accommode très bien avec charcuterie, viandes blanches, grillades, pâtes, cuisine méditerranéenne.

Les variations climatiques étant faibles dans notre région, l'ensoleillement presque constant chaque année, la qualité est donc égale d'un millésime à un autre.