

AOP : Côtes-du-Rhône

Millésime : 2021

Cépages : Grenache - Syrah

Teneur en Alcool : 13% vol

Nombre de cols : 3 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

EMMÈNE-MOI

Dans les vignes

Nos vignes sont situées sur les terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze, un terroir argilo-calcaire, recouvert de galets roulés.

Depuis 2013, nous gérons le domaine sous le label bio.

Un mode d'agriculture est une prise de conscience collective, celle d'entretenir la vie des sols sans pesticides de synthèse et sans désherbants parce que nous sommes convaincus par l'équilibre et la cohérence de ce système d'agriculture.

Dans le chai

La vendange est partiellement éraflée, puis encuvée par gravité dans des cuves béton.

Délestage 3 à 4 fois en début de fermentation, puis pigées manuellement tous les jours pendant 1 semaine à 10 jours. La macération dure ensuite encore 3 semaines, avec quelques remontages, pour une extraction tout en douceur. Nos vins sont travaillés au minimum pour garder tous les arômes originaux du fruit et du millésime.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : Viande grillée, barbecue, terrine, carpaccio de bœuf

Conseil de service : Ce vin est à servir idéalement entre les 18 et 20 °C.

Ouvrir la bouteille quelques minutes avant le repas.

Notre avis

Vin très accessible, à boire dans sa jeunesse pour profiter au maximum de son caractère fruité et gourmand.

