

AOP : Côtes-du-Rhône

Millésime : 2023

Cépages : Grenache - Syrah

Teneur en Alcool : 14% vol

Nombre de cols : 3 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

EMMÈNE-MOI

Dans les vignes

Nos vignes s'enracinent sur les terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze, un terroir vivant composé d'argile, de calcaire et de galets roulés.

Depuis 2013, nous avons fait le choix de l'agriculture biologique, par respect pour la terre, pour ceux qui y vivent et pour ceux qui y travaillent.

Refuser les pesticides de synthèse et les désherbants, c'est préserver la vie des sols, encourager la biodiversité et inscrire notre travail dans une dynamique durable.

Ce mode de culture s'inscrit dans une vision globale : celle d'une viticulture cohérente, responsable et profondément ancrée dans la nature.

Dans le chai

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

La fermentation démarre naturellement grâce aux levures indigènes.

En début de cuvaison, nous procédons à 3 à 4 délestages, suivis de pigeages manuels quotidiens pendant 7 à 10 jours.

La macération se poursuit ensuite pendant environ 3 semaines, avec quelques remontages, pour une extraction en finesse.

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

Un vin facile d'accès, à déguster jeune pour savourer pleinement sa fraîcheur fruitée et sa gourmandise.

ate de début : le 21 août 2023

Date de fin : le 29 septembre 2023

