

Les Chèvrefeuilles ~ Rouge

2016

Côtes du Rhône

LA DEGUSTATION

Vin à la robe rouge rubis, au nez de fruit frais, baies rouges et noires, et des notes de chocolat mentholé.

En bouche, c'est un vin élégant, tendre aux arômes fins. Il est souple avec des tanins veloutés. Une pointe de fraîcheur donne à l'ensemble un équilibre friand et tout en fruit.

A servir avec des grillades, volailles ou bien avec les cuisines orientales, asiatiques ou sucrées / salées.

Sa garde sera de 3 à 5 ans.

L'ELEVAGE

Élevé en cuve durant une moyenne de 12 mois.

Ce vin n'est pas collé, il subit uniquement une filtration légère.

LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire.



LES CEPAGES

Il est élaboré à partir des cépages suivants :

- * Jeunes Syrah (70%),
- * Jeunes Grenache (10%)
- * Jeunes Mourvèdre (10%)
- * Vieux Carignan (5%)
- * Marselan (5%).

Ce sont des vignes dont le rendement est régulé par l'enherbement et la vendange en vert

LA VINIFICATION

- * Vendange et tri manuels.
- * Macération préfermentaire à froid.
- * Égrappage puis foulage du raisin.
- * Cuvaision 6 à 8 jours à environ 22°.
- * Macération Carbonique pour les Carignan.
- * Vinification sans soufre.

LA SITUATION

Vignes de coteaux de versant sud et Est à 250 mètres d'altitude en moyenne.