LES CHÈVREFEUILLES

ROUGE

2023

CÔTES DU RHÔNE

LA DÉGUSTATION

Un vin de robe rouge pourpre, friand, mais empreint d'un certain caractère dynamique.

Le nez très ouvert offre des notes de baies rouges fraiches; d'hibiscus et d'épices. En bouche, on retrouve l'ensemble aromatique fruité, floral et de poivre blanc.

Ce vin aérien, gouleyant reste cependant énergique. Bien que rond, il est relevé de tanins présents mais poudrés. La finale, fraîche et délicatement amère, reste longue.

A servir avec un carpaccio de bœuf, du pâté en croute, mais aussi avec des plats de cuisines orientales, asiatiques ou sucrées/salées.

A boire dans les 3/6 ans.

LES CÉPAGES

Grenache
Syrah

LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire
Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude en moyenne

LE TRAVAIL DES VIGNES

Agriculture bio certifiée
Taille douce respectant les flux de sève
Ajout de composts uniquement
Engrais verts
Ebourgeonnage strict

LA VINIFICATION

Vendange et tri manuels
Egrappé et foulé
Cuvaison 8 jours
Levures indigènes
Vinification sans soufre

L'ELEVAGE

Elevage en cuve béton pendant 12 mois
Sulfité après la fermentation malolactique à 2g/l et réajusté à la mise en bouteille si besoin
Non filtré / Non collé
Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition.

Domaine la Réméjeanne – Cadignac – 30200 SABRAN Tél : 04.66.89.44.51 contact@remejeanne.com www.domainelaremejeanne.com