

LA DÉGUSTATION

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

Le nez très fin offre des notes de baies rouges fraîches, d'hibiscus.

En bouche, on retrouve l'ensemble aromatique fruité, floral et de poivre blanc réhaussé par la délicate amertume amenée par la rafle.

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

Syrah (70%)

Grenache (10%)

Mourvèdre (10%)

Cinsault (10%)

LE SOL

Loëss sur roche de grès calcaire

Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude

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 manuel

Egrappé en partie

Cuvaison 8 jours

Levures indigènes

Vinification sans soufre

L'ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton pendant 18 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

LES CHÈVREFEUILLES

2024

ROUGE

CÔTES DU RHÔNE

