

LA DÉGUSTATION

Vin d'une jolie couleur rubis clair et violine.

Le nez offre une explosion de fruits rouges avec des notes de framboises mais aussi de notes florales de lilas et violette.

Le vin, en bouche, est croquant, frais et fin. Evoluant tout en rondeur, autour de tanins souples, d'une générosité maîtrisée, d'une aromatique de fraises des bois, mais aussi d'une minéralité. C'est un vin très digeste.

A servir autour de 14° avec vos plats de printemps ou d'été, comme des tomates en salades ou rôties, des barbecues, des plats d'asperges ou de petits pois ou bien avec une cuisine épicée.

Sa garde sera de 2 à 4 ans.

LES CÉPAGES

Grenache (70%)

Syrah (30 %)

LE SOL

Loess 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

Levures indigènes

Cuvaison 6 à 8 jours (en partie en grappe entière)

Vinification sans soufre

L'ÉLEVAGE

Élevé 6 mois en cuve béton

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

UN AIR DE RÉMÉJEANNE

2025

ROUGE

CÔTES DU RHÔNE

