

Côtes du Rhône Villages

2020

"La couleur est d'un rouge grenat profond. Ce millésime a donné un bouquet de fruits rouges et noirs. Le nez se dévoile sur des notes puissantes de cerise noire, de confiture de mûres et de garrigue. En bouche les vieilles vignes, dont sont issus les raisins, lui confèrent des saveurs de fruits rouges confits et légèrement balsamiques et une texture soyeuse aux tanins ronds et élégants, sur une finale longue et gourmande."



Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

Cépage(s)

60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroir

Sélection de terroirs en Vaucluse et Gard pour leurs caractéristiques complémentaires :
– Galets roulés avec réserve argileuse en sous-sol dans le Gard pour des Grenaches qui mûrissent lentement sans stress hydrique.
– Vaucluse : calcaire et grès pour les arômes d'épices fraîches de la Syrah et argiles exposées au sud pour des Mourvèdres aux notes complexes.

Vinification

Récolte entre le 6 septembre et le 25 octobre 2020. Raisins partiellement éraflés et foulés dès leur arrivée en cave. Macération longue (3 semaines) avec remontages et pigeages. 60% de la cuvée élevé durant 15 mois en pièces Laurus de 275 litres (fûts 1 et 2 vins).
Mis en bouteille le 21/09/2022.
18 677 bouteilles produites.
Vin Vegan.

Accords & Service

Ce vin de caractère affirmé mérite d'être partagé avec des viandes rouges, du gibier mais également en accompagnement de plats végétariens tel que : ragoût d'aubergines ou lasagne aux courgettes.
Optimum de dégustation : 2022 – 2027
Servir à 13-15°C