

Côtes du Rhône Rouge Cuvée Elisa



Appellation : Côtes du Rhône Rouge
Cuvée : Elisa
Millésime : 2004
Distinction : Médaille d'or Concours
« Vignerons indépendants 2006 »
Flaconnage : 50 cl, 75 cl

Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah
Terroir : Sol argilo-calcaire, argilo-limoneux, exposition plein Sud
Vigne : Quarantennaires, taille en gobelets, enherbement naturel,
pas de pesticides
Rendement : Maîtrisé à 35 hectolitres/hectare
Vendanges: Vendanges manuelles avec tri sélectif sur parcelle

Dominantes organoleptiques :

Couleur : Rouge grenat
Nez : Fin et riche, sous-bois, fruits à l'alcool
Bouche : Ronde, plaisante, légèrement tannique

Nos conseils gastronomiques :

- Température de service : entre 8 et 12°C
- A boire dès à présent
- Garde : à boire sur les 3 ans
- Accord mets et vins : A déguster en accompagnement avec la cuisine du terroir :
les viandes rouges, les volailles, les champignons sauvages, les fromages à pâte molle...

Vinification : Sous suivi journalier avec contrôle des températures et prise de densité

Egrappage et foulage

Macération pelliculaire de 24h

Levurage

Fermentation alcoolique suivi de la fermentation malo-lactique

Délestage à deux reprises au cours de la cuvaison

Remontages journaliers

Pressurage et assemblage du jus de goutte et du jus de presse

Remontage à deux reprises

Soutirage à deux reprises

Préfiltration sur terre par l'œnologue au printemps

Filtration finale et mise en bouteille selon besoin