

Côtes du Rhône Rouge



Appellation : Côtes du Rhône Rouge
Millésime : 2005
Flaconnage : 50 cl, 75 cl

Cépages : Grenache, Syrah
Terroir : Sol argilo-calcaire, argilo-limoneux
Vigne : Assemblage jeunes et vieilles vignes, taille en gobelets et en cordon de Royat, enherbement naturel, pas de pesticides, vendanges à maturité optimale
Rendement : Maîtrisé à 45 hectolitres/hectare
Vendanges: Vendanges manuelles avec tri sélectif sur parcelle

Dominantes organoleptiques :

Couleur : Rouge burlat brillant
Nez : Franc et discret, complexe, mélange de fruits rouges, minéral
Bouche : Plaisante, légèrement tannique sur sa jeunesse

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

Macération pelliculaire de 24h

Egrappage et foulage

Mise au propre et levurage avec sélection des levures suivant le produit recherché

Fermentation alcoolique sur 6 jours

Remontages journaliers en cours de fermentation

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