DOMAINE

Roche-Audran

LE CAILLOU
Vin de France Rouge 2009

Assemblage : Grenache

Superficie, rendement et âge du vignoble : 0,5 ha, 15 hl /ha, 60 ans.

Terroir : VISAN

Ce vignoble de ma grand-mère est situé à l'ouest du village de Visan, à une altitude de 140 mètres, au coeur de la garrigue.
Datant de l'époque wurvienne (-80 000 ans), le sol très aride, est composé à plus de 60% de cailloux. Le terroir argilo-calcaire est brun rouge pour les grenaches, et brun foncé pour les syrahs. Une végétation naturelle riche entoure les vignes : chênes verts, clématites blanches et brûlantes, cornouillers sanguins, aubépine, thym, garance...

Arômes et Température de service :

Cette cuvée possède une très grande richesse en glycérol.
Son onctuosité et ses arômes de cerises confites nous invite la déguster sur un gâteau au chocolat fondant, mais également en apéritif, sur du foie-gras ou des fromages comme le bleu…

Servir à 15° C

Culture :

Culture en bio-dynamie : pour mettre l'accent sur le respect de la nature, nos vignobles sont entretenus grâce à des labours réguliers, et des traitements naturels, sans produit de synthèse permettant la pleine expression du terroir.

Vinification et élevage :

La cuvée «Le Caillou» est l'aboutissement de grands millésimes qui permettent une vendange tardive (un mois après la maturité phénolique).
La vendange tardive s'effectue lorsque les grappes sont composées de plus de 50% de raisins déshydratés.

Elevage en barriques.

DOMAINE ROCHE - AUDRAN - Vincent Rochette - ROUTE DE SAINT ROMAN - 84110 BUISSON FRANCE
contact@roche-aduran.com - Tél.: +33 (0)4 90 28 49 96 - Fax : +33 (0)4 90 28 96 90 - www.roche-audran.com