

# Roche-Audran

DOMAINE



## LE CAILLOU Vin de France Rouge 2011

**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 :

en apéritif, en accompagnement de foie gras, de fromages tels que le bleu ou le roquefort, de desserts au chocolat ...

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.

