

DOMAINE Roche - Audran



Côtes du Rhône Rouge 2013

Assemblage : Grenache, Syrah, Carignan

Superficie, rendement et âge du vignoble : 15 hectares, 35 à 40 hl /ha, 60 ans.

Terroir : BUISSON

Ce vignoble familiale est situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest.

Les sols très complexes, sont composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

La végétation spontanée contribue à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

Arômes et Température de service :

Une robe cerise noire aux reflets rubis.

Un nez très expressif de fruits rouges (cerise, framboise) ainsi que des notes de pivoine.

Une bouche ample, veloutée très gourmande de fruits rouges avec des tanins souples et suaves. Une très belle persistance de fruits rouges et de fraîcheur.

Un vin gourmand à déguster dès à présent et durant 2-3 ans. Servir à 18°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 :

Les vendanges, les soutirages et la mise en bouteille suivent les rythmes cosmiques pour une cuvée au plus proche de la nature. Aucun additif chimique n'est ajouté. Seul le soufre est utilisé avec modération. Les levures indigènes apportent tous les arômes du terroir lors de la fermentation alcoolique. Une dégustation quotidienne régit tout ce travail afin de produire des vins à la fois complexes et harmonieux.

Après un élevage de quelques mois en cuve béton (6 mois), le Côtes du Rhône rouge est embouteillé très jeune pour garder toute la fraîcheur et la gourmandise de son fruit.

