

DOMAINE Roche-Audran



Cuvée CESAR Rouge 2016

AOP : Côtes du Rhône Villages Vaison la Romaine

Terroir : BUISSON

Riche héritière du passage des Romains sur ces terres, la Cuvée CESAR est une sélection des meilleures parcelles de Grenache provenant de notre vignoble situé sur la commune de Buisson.

La variété de la végétation naturelle (pin d'Alep, chêne blanc, vigne tin, romarin, cornouiller sanguin, thym...) et la complexité géologique de ce terroir confèrent aux différentes parcelles une réelle diversité qui crée la puissance de cette cuvée. L'exposition nord du vignoble apporte la minéralité et la fraîcheur indispensables à l'équilibre.

Assemblage : Grenache.

Superficie, rendement et âge du vignoble : 3ha, 35 hl/ha, 80 à 100 ans.

Titre alcoolique : 14,5 % vol.

Culture en biodynamie:

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.

Fermentation et élevage dans des cuves tronconiques en bois de chêne français de 50 hl durant 12 mois.

Arômes et Température de service :

Un millésime dans la lignée des précédents avec une belle robe cerise noire aux reflets rubis intenses.

Un nez expressif de cerises confites et de framboise; des notes de garrigues de thym et de romarin.

Une bouche ample, aérienne et puissante avec une belle maturité de fruits.

La structure est à la fois puissante et élégante. La fraîcheur permet à ce vin d'avoir une très belle persistance sur des notes de coulis de framboise.

A conserver et à déguster pendant une dizaine d'années. Servir à 18° C.



