

Roche-Audran

DOMAINE



Cuvée TRADITION Côtes du Rhône Rouge 2017

Terroir : BUISSON

Vignoble familiale 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.

Sols complexes composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

Végétation spontanée contribuant à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, vioerne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

Assemblage : Grenache, Syrah, Carignan.

Superficie, rendement et âge du vignoble : 715 ha, 35 à 40 hl /ha, 60 ans.

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 :

Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin d'assurer le développement de leur typicité. Fidèles à notre politique, nous n'ajoutons aucun additif chimique, seul le soufre est utilisé avec modération. Les levures indigènes apportent tous les arômes du terroir lors de la fermentation alcoolique, accompagnée de remontages, pigeages ou délestages attentionnés. Une dégustation quotidienne régit tout ce travail afin de produire des vins à la fois complexes et harmonieux.

Après un élevage de six mois en cuve béton, le Côtes du Rhône Tradition rouge est embouteillé très jeune, au printemps, pour garder toute la fraîcheur et la gourmandise de son fruit.

Arômes et Température de service :

Une robe cerise noire aux reflets rubis.

Un nez très expressif de fruits noirs et tout particulièrement de myrtilles. 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.

