

DOMAINE Roche - Audran



Côtes du Rhône – Rouge 2011

Terroir : Buisson

Assemblage : Grenache 70%, Syrah 15 %, Carignan 15 %

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

Ce vin aux arômes de fruit confits et de poivre, présente une bouche charnue, soyeuse, et pleine de fraîcheur.

Servir à 15 ° C

Ce vignoble familial, est situé à flanc de colline, exposition nord-est/nord-ouest, à une altitude de 180 à 250 m. (Versant nord de la colline de Rasteau / Cairanne). Ce terroir remonte au bouleversement géologique dû à la montée des Alpes, à l'époque du tertiaire et du quaternaire (– 23,5 millions d'années à – 80000 ans)

Ces sols très complexes, se composent de terre argilo-calcaire, recouvert de cailloutis à galets calcaires d'origines marines mais aussi alluviales.

La végétation spontanée qui contribue à la complexité aromatique des vins comprend de nombreuses espèces telles que pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym....

Culture :

En appliquant les principes de l'agriculture bio-dynamique, on met l'accent sur le respect de la nature. Les vignobles sont entretenus grâce à des labours réguliers, et des traitements naturels. Nous n'utilisons pas de produits chimiques de synthèse pour traiter nos vignes. Nous voyons nos vignobles comme des identités vivantes individuelles et nous minimisons tout impact extérieur afin de permettre à notre terroir de mieux s'exprimer.

Vinification :

Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément, afin d'assurer le développement de leur typicité. Aucun additif chimique n'est ajouté. Seul le soufre est utilisé avec modération. Les levures indigènes apporteront tous les arômes du terroir, lors d'une fermentation alcoolique accompagnée de remontage, pigeage ou délestage. La dégustation quotidienne des cuves, régira tous ce travail, afin de produire des vins à la fois complexes et harmonieux.

Elevage :

6 mois en cuves Béton.

