

Roche-Audran

DOMAINE



Cuvée MARIUS Côtes du Rhône Villages VISAN Rouge 2015

Terroir : VISAN

Vignoble familiale à l'ouest du village de Visan, à une altitude de 140 mètres, au coeur de la garrigue.

Sol très aride (époque wurvienne -80 000 ans), composé à plus de 60% de cailloux. Terroir argilo-calcaire 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...

Assemblage : Grenache, Syrah.

Superficie, rendement et âge du vignoble : 3 ha, 25 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 :

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 :

Une robe cerise, d'un noir profond.

Un nez puissant de cassis bien mûrs légèrement confiturés et épicés (poivre). Des notes de fruits mûrs, boisées, torréfiées assez subtiles qui renforcent le cassis.

Une bouche charnue, ample et puissante avec des tanins fins.

Une persistance aromatique du cassis et de torrefaction en fin de bouche.

Un vin d'une belle fraîcheur à conserver pendant encore une petite année avant d'être dégusté pendant 7 à 8 ans.

Servir à 18° C.

