

DOMAINE Roche - Audran



Cuvée MARIUS « Le Père Mayeux » VISAN - Côtes du Rhône Villages – Rouge 2010

Terroir: Visan

Assemblage : Grenache 80%, Syrah 20%

Superficie, rendement et âge du vignoble : 3 hectares, 25 hl par hectare, 60 ans

Servir à 15 ° C

Ce vignoble de ma grand-mère est situé à l'ouest du village de Visan, à une altitude de 140 m, au cœur de la garrigue. L'origine du sol remonte à l'époque wurmienne (quatrième glaciation du quaternaire – 80 000 ans) sur des terrasses alluviales. Ce sol, très aride, est composé à plus de 60% de cailloux. Ce terroir sableux argilo-calcaire est brun rouge pour les grenaches et brun foncé pour les syrahs. Dans la végétation naturelle entourant les vignes, on trouve : chêne vert, clématites blanche et brûlante, cornouiller sanguin, aubépine, thym, garance...

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 en minimisant 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. La dégustation quotidienne des cuves, régira tous ce travail, afin de produire des vins à la fois complexes et harmonieux.

Elevage :

Foudre durant 12 mois.

