

Roche - Audran

DOMAINE



Cuvée Nature Côtes du Rhône 2015

Voilà neuf ans que nous cultivons en Biodynamie, en suivant les rythmes cosmiques dans le vignoble et dans les chais, toujours soucieux de favoriser l'harmonie et l'équilibre.

Cette cuvée "REELLEMENT" sans soufre ajouté, ni sans aucun produit chimique de substitution, naît chaque année dans des parcelles différentes ... Pour ce millésime 2015, Cette année, ce sont les parcelles de syrah qui nous offrent ce très joli vin, floral aux notes de violettes. L'orange sanguine, la fraîcheur, le croquant exaltent ce Côtes du Rhône 100% Nature, sans soufre ajouté bien sûr !

Assemblage : Syrah

Superficie, rendement et âge du vignoble : 5 ha, 25 hl /ha, 30 ans.

Terroir : BUISSON

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

La végétation spontanée contribue à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

Arômes et Température de service :

Une robe cerise noire brillant.

Un nez qui s'ouvre sur des notes fruitées d'orange sanguine.

Une bouche fraîche et croquante aux notes florales de violettes.

Un vin friand à consommer aujourd'hui, sur des grillades, des plats épicés tels que le couscous, un tajine aux fruits confits (abricots, citrons, oignons...) ...

Peut se garder pendant 2 à 3 ans.

À consommer dans les 3 jours après ouverture. Servir à 16 ° C.

Culture :

Culture en bio-dynamie : 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 :

Vinification longue en cuve béton, jalonnée de remontages attentionnés.

Mise en bouteille au printemps pour préserver la gourmandise et la fraîcheur de cette cuvée.