

Roche - Audran

DOMAINE



Cuvée Nature - Sans soufre ajouté Côtes du Rhône 2018

Une cuvée croquante et gourmande, 100% pur jus de raisin fermenté, sans soufre ajouté, ni autre produit de substitution bien sûr !

AOP: Côtes du Rhône

Assemblage : Grenache, Syrah

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

Terroir : BUISSON

Flanc de colline à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest. Sols complexes 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...

Titre alcoolique : 13,5 % vol.

Arômes et Température de service :

Une robe cerise noire brillant.

Un nez croquant de fruits rouges (framboise et fraise des bois). Une bouche soyeuse et fruitée, une finale gourmande sur des notes de fruits de bois.

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

Peut se garder pendant 3-4 ans.

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

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 :

Vinification longue en cuve béton, jalonnée de remontages attentionnés.

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

"Nous n'héritons pas de la
terre de nos ancêtres, nous
l'empruntons à nos enfants"

Antoine de Saint-Exupéry

Côtes du Rhône 2017...

... et sans Soufre Ajouté bien sûr !

UNE CRÉATION Roche - Audran VINCENT ROCHETTE