

DOMAINE Roche - Audran



VISAN - Côtes du Rhône Villages – Rouge 2011

Terroir: Visan

Cépages: Grenache 60%, Syrah 40%

Superficie, rendement et âge du vignoble : 7.5 hectares, 35 hl par hectare, 60 ans

Ce vin associe les arômes de cassis et les notes de garrigues, au caractère minéral typique de la région.

Il se marie bien avec la viande rouge et la volaille.

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 du chêne vert, des clématites blanches et brûlantes, 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 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 bétons.

