

DOMAINE Roche - Audran



VISAN Côtes du Rhône Villages Visan 2014

Assemblage : Grenache, Syrah.

Superficie, rendement et âge du vignoble : 7,5 ha, 35 hl /ha, 60 ans.

Terroir : VISAN

Ce vignoble de ma grand-mère est situé à l'ouest du village de Visan, à une altitude de 140 mètres, au coeur de la garrigue.

Datant de l'époque wurvienne (-80 000 ans), le sol très aride, est composé à plus de 60% de cailloux. Le terroir argilo-calcaire est 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...

Arômes et Température de service :

Une robe grenat brillante.

Un nez très expressif de thym, de fruits noirs, surtout de cassis, et une pointe épicée.

Une bouche ample, soyeuse et très fraîche : le cassis est bien présent ainsi qu'une note de poivre blanc.

Un vin souple, joliment marqué par le grenache, très équilibré, sans lourdeur.

Un final long, gourmand de fruits noirs, et rafraîchissant.

Un vin typique de la région qui accompagne très bien une viande rouge et la volaille.

À boire dès aujourd'hui et à conserver pendant 4 à 5 ans. Servir à 15° 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 :

Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin d'assurer le développement de leur typicité. Fidèles à notre politique, nous n'ajoutons aucun additif chimique, seul le soufre est utilisé avec modération. Les levures indigènes apportent tous les arômes du terroir lors de la fermentation alcoolique, accompagnée de remontages, pigeages ou délestages. Une dégustation quotidienne régit tout ce travail afin de produire des vins à la fois complexes et harmonieux.

Après un élevage de six mois en cuve béton, le Côtes du Rhône Villages Visan rouge est embouteillé très jeune, au printemps, pour garder toute la fraîcheur et la gourmandise de son fruit.

