



AOP RASTEAU Rouge « Les Adrès »

L'origine

Le terroir : Argilo-calcaire, en côteaux, composé de marnes bleues du début de l'ère quaternaire.

La vigne : Agée de 60 ans, taillée en gobelet.

Densité de plantation 3 500 pieds à l'hectare.

Les cépages : 80 % Grenache noir, 10 % Carignan, 10% Mourvèdre.

Le rendement : 25 hl à l'hectare.

Les vignes

Le vignoble est certifié BIO Ecocert depuis 2010 et en BIODYNAMIE Demeter depuis 2013.

Le vignoble est cultivé sans désherbants ; les engrais chimiques et les produits de synthèse sont également proscrits.

Seuls des corps simples (soufre, cuivre) à faibles doses sont utilisés. Les sols sont fertilisés avec du compost animal et végétal. Quatre labours sont effectués dans l'année (binage) de Mars à mi-Juillet. Le couvert végétal est conservé d'Aout à Mars. Les rendements sont maîtrisés par une taille courte, deux ébourgeonnages, une vendange en vert et suppression des grappes sur les jeunes vignes.

La cave

La récolte est entièrement manuelle et soigneusement triée.

La vendange est éraflée, puis légèrement foulée.

La fermentation alcoolique s'effectue lentement par les levures indigènes du terroir. Un remontage est réalisé tous les 3 jours afin de favoriser l'infusion plutôt que l'extraction.

La cuvaison est de 20 jours à une température n'excédant pas 25°C.

Les vins sont élevés à 60% en cuves ciment sur lies fines pendant 10 mois.

10% est mise en fûts d'un vin, et 30% en jarre en terre cuite.

Une seule et unique mise en bouteille est effectuée par nos soins.

Vieillessement en bouteilles de 24 mois.

Les recommandations du vigneron

Apogée : 3 / 4 ans

Garde : 10 / 15 ans

Température de service : 16°C dans un verre grand volume.

Dégustation

Couleur : rouge foncé, limpide et brillant.

Nez : arômes de laurier, de griotte et de burlat, notes d'iode.

Bouche : ample, souple avec un bel équilibre. Arômes de griotte et d'iode, une texture fine minérale et aérienne, une belle longueur en bouche, sapide et une finale fraîche.

Accords mets-vin

Gigot d'agneau, veau, côte de bœuf, gibier, sard, rouget, etc...

Infos techniques

Degré : 14 %

pH : 3.45

Sucre : < 1g/L

SO2 : T 50 mg / L

Mise en bouteille unique : 6000x0.75L, 400x150Cl, Jéro

L 20 mg / L