



Vin BIO certifié par Ecocert Sas-FR-BIO-01



### L'origine

**Le terroir** : Sable, limon et calcaire, situé en plaine, à Rasteau.

**La vigne** : Agée de 35 ans, taillée en cordon de Royat.

Densité de plantation 3 500 pieds à l'hectare.

**Les cépages** : 100% Grenache noir.

**Le rendement** : 45 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, foulée et mise en cuve béton.

Les levures indigènes, qui interviennent pendant la fermentation alcoolique, permettent d'exprimer au mieux la subtilité du terroir.

La cuvaison est de 15 jours à une température de 26°C maximum.

Un remontage tous les 2 jours est effectué.

Le décuvage est réalisé à la fin de la fermentation alcoolique.

Les vins sont élevés en cuves sur lies fines, sans soufre pendant 10 mois.

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

### Les recommandations du vigneron

**Apogée** : 2 / 3 ans

**Garde** : jusqu'à 5 ans

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

### Dégustation

**Couleur** : rouge foncé, brillant et limpide.

**Nez** : cerise noire, grenadine

**Bouche** : ronde, équilibrée et souple, aux arômes de griotte. Finesse et fraîcheur, digeste avec des notes minérales (graphite).

### Accords mets-vin

Charcuterie (caillette), grillades, gigot d'agneau, Moussaka (gratin d'aubergines et viande hachée), lasagnes aux épinards, etc...

### Infos techniques

**Degré** : 13.5 %

**pH** : 3.50

**Sucre** : < 1g/L

**SO2** : T 50 mg / L

**Mise en bouteille** unique : 20 000 x 75 Cl

L 18 mg / L