



AOP CÔTE DU RHÔNE VILLAGES « Les Perrières » Rouge



L'origine

Le terroir : Argilo-calcaire, situé en côteaux, composé d'argile blanche sablonneuse et d'éboulis calcaires, à 280 m d'altitude.

La vigne : Agée de 60 ans, taillée en cordon de Royat.

Densité de plantation 3 500 pieds à l'hectare.

Les cépages : 70% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Cinsault.

Le rendement : 38 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 maturité est tardive : dates de vendanges : 25 septembre pour la Syrah et 10 octobre pour le Grenache et Cinsault.

La cave

La récolte est entièrement manuelle et soigneusement triée.

Les raisins sont éraflés, puis légèrement foulés.

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

Les cépages sont vinifiés ensemble, seule la Syrah est vinifiée séparément, dû à sa maturité précoce.

Un remontage tous les 2 jours permet une extraction plus douce.

La cuvaison est de 20 jours à une température n'excédant pas 26°C.

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

Une seule et unique mise en bouteille est effectuée par nos soins pour une meilleure régularité du vin.

Les recommandations du vigneron

Apogée : 3 / 4 ans

Garde : jusqu'à 7 ans

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

Dégustation

Couleur : rouge clair, limpide et brillant.

Nez : Griotte, menthol, poivre blanc.

Bouche : Ronde, fluide et souple. Notes de fraises écrasées et chlorophylle. Vin équilibré, frais avec une belle persistance, crayeux et belle finesse.

Accords mets-vin

Côte de Veau, filet de Sard, Rouget à la tapenade noire, etc...

Infos techniques

Degré : 14.5 %

pH : 3.45

Sucre : < 1g/L

SO2 : T 50 mg / L

Mise en bouteille unique : 6 000 x 75 Cl

L 20 mg / L