



Côtes du Rhône Saint-Vincent

2023

"Très belle robe rose pâle. Nez aux arômes généreux de petits fruits rouges complétés de subtiles notes florales. Belle fraîcheur qui apporte finesse et longueur en bouche."



Millésime

L'hiver a été sec et doux avec quelques jours de violent mistral notamment fin janvier entraînant un déficit hydrique important avec seulement 30 mm de pluie en 3 mois. La sécheresse s'est prolongée dans la douceur du printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions. En revanche, la véraison (entre mi-juin et mi-juillet) s'est faite dans des conditions plus humides faisant craindre une attaque de mildiou, finalement bien maîtrisée.

Ensuite, la vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime tardif et généreux qui présente un profil très aromatique avec de jolies matières pour des rouges structurés et élégants.

Cépage(s)

Grenache, Cinsault et Syrah

Terroir

Les vignes s'épanouissent sur les sols argilo-calcaires des deux rives du Rhône. On y retrouve un climat méditerranéen qui se caractérise par des étés chauds et secs et des hivers relativement doux. Le Mistral, vent dominant, balaie et assainit le vignoble.

Vinification

Vinification en cépages séparés, pressurage direct et débordage des jus à froid (5-8°C). Fermentation alcoolique à basse température pour extraire le «meilleur du fruit». Soutirage et blocage de la fermentation malolactique. Assemblage des différents cépages en décembre et mise en bouteille précoce pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes primaires.

Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster frais dès l'apéritif et tout au long du repas avec des produits de la mer comme une brandade de morue, une salade de fruits de mer, ou encore un viande blanche grillée.

A déguster frais, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes fruités.

