



Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu

2019

"Belle robe sombre aux reflets violets. Bouquet de poivre sec mêlé à des fruits rouges et noirs. En bouche, il est savoureux avec des tanins mûrs."



Millésime

Cette année, les vendanges ont quelque peu tardé et ont été différées d'une dizaine de jours par rapport à 2018. Malgré une saison particulièrement chaude, le vignoble n'a pas souffert des températures extrêmes grâce, notamment, aux réserves engendrées par les fortes pluies de l'automne. Les orages en juillet et août ont permis à la vigne de boucler son cycle de maturation et de nous offrir des raisins d'une qualité exceptionnelle, avec des acidités remarquables.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

Les vignes s'étendent entre les communes de Travaillan et Camaret sur la vaste terrasse d'origine alluvionnaire édifée au Quaternaire par l'Ouvèze, puissante rivière subalpine dont le lit possédait une situation différente de l'actuelle. Cette terrasse est constituée par une accumulation de galets et de graviers de nature calcaire, parmi lesquels on rencontre quelques rares silex. Les sables et les argiles forment la matrice de ces matériaux grossiers. Son épaisseur peut atteindre 25 à 30 m dans l'axe de cet ancien lit. Postérieurement au dépôt, d'importantes altérations climatiques ont modifié la partie superficielle des alluvions : dissolution des calcaires, formation d'oxydes de fer et apparition d'argiles nouvelles, ce qui procure au sol du Plan de Dieu une teinte brun-rouge très caractéristique.

Vinification

Récolte les 12 et 13 septembre 2019. Les deux cépages ont été encuvés ensemble. Macération préfermentaire à froid (12°) durant 5 jours. Remontages quotidiens pour favoriser l'extraction des tanins. Macération de 24 jours puis pressurage avec réincorporation des jus de presse au vin de goutte. Elevage en cuve pendant 10 mois.

Mis en bouteille au domaine le 23 Juillet 2020.

6 026 bouteilles produites.

Degré : 14%

Vin Vegan.

Accords & Service

Steak au poivre

RÉCOMPENSES

89 pts Jeb Dunnuck

Gratin d'aubergines

Ouvrez-le 2 à 3 heures avant de le servir entre 13° et 15°C

Potentiel de garde : 2022-2027