

Côtes du Rhône Villages

2021

"Ce vin agréable et gourmand présente un nez puissant et corsé de fruits rouges confits et de notes balsamiques. Il est charnu et concentré, enveloppant la bouche avec ampleur. Les tanins sont soyeux et la finale s'étend sur des notes de fruits purs."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les vins sont gouleyants, avec de belles notes de fruits, une couleur soutenue et des tanins fondus.

Cépage(s)

58% Grenache, 32% Syrah, 10% Mourvèdre

Terroir

Sélection de terroirs en Vaucluse et Gard pour leurs caractéristiques complémentaires :
– Galets roulés avec réserve argileuse en sous-sol dans le Gard pour des Grenaches qui mûrissent lentement sans stress hydrique.
– Vaucluse : calcaire et grès pour les arômes d'épices fraîches de la Syrah et argiles exposées au sud pour des Mourvèdres aux notes complexes.

Vinification

Récolte entre le 15 septembre et le 25 octobre 2021. Raisins partiellement éraflés et foulés dès leur arrivée en cave. Macération longue (3 semaines) avec remontages et pigeages. 55% de la cuvée élevé durant 14 mois en pièces Laurus de 275 litres (fûts 1 et 2 vins).
40 000 bouteilles produites

Accords & Service

Caviar d'aubergine
Velouté de champignon
Optimum de dégustation : 2024 – 2030
Servir à 13-15°C