



Côtes du Rhône Villages

2022

"Un vin généreux et profond, aux notes de prune mûre et d'épices. La bouche, ample et veloutée, offre une matière enveloppante et équilibrée, prolongée par une finale persistante."



Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

Grenache, Syrah, 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

Raisins partiellement éraflés et foulés dès leur arrivée en cave. Macération longue (3 semaines) avec remontages et pigeages. Une partie de la cuvée élevée en pièces Laurus de 275 litres (fûts 1 et 2 vins) pendant 12 mois minimum.
50 000 bouteilles produites

Accords & Service

Agneau rôti au thym et au romarin
Daube de bœuf à la provençale
Aubergines gratinées aux herbes de Provence.
Optimum de dégustation : 2024 - 2030
Servir à 13-15°C