



Côtes du Rhône Villages

2023

"Généreux et raffiné, notre Côtes-du-Rhône Villages dévoile des arômes de fruits noirs et d'épices douces, soutenus par une bouche ample et veloutée."



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. 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 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

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
40 000 bouteilles produites

Accords & Service

Agneau rôti au thym et au romarin
Canard confit et pommes de terre sautées
Lasagnes ou gratin d'aubergines à la provençale
Optimum de dégustation : 2025 - 2031
Servir à 13-15°C