

Côtes-du-Rhône

Libre de Soufre – Rouge



Assemblage

Ce vin est un assemblage de différents cépages rhodaniens avec une majorité de Syrah.



Terroir

Le vin est élaboré à partir de vigne cultivées sur deux sols différents : argilo-calcaire ou épandages caillouteux. Le rendement maximum de l'appellation est de 51hl/ha.



Vinification

Fermentation alcoolique (FA) pendant une semaine puis macération pendant trois semaines environ afin d'extraire la matière ; remontages quotidiens. Fermentation malolactique dès la fin de la FA. Filtration après le décuvage afin d'éviter toute déviation organoleptique, ce vin n'étant pas protégé par du soufre. Élevage en cuve inox pendant 6 mois.

Aucun SO₂ n'a été ajouté dans ce vin. Il en contient moins de 10mg/L naturellement produit par les levures lors de la fermentation.



Dégustation

- Robe : intense, rouge rubis aux reflets violacés. Ce vin est limpide, fluide.
- Nez : l'absence de soufre permet au vin d'exprimer plus librement ses arômes ! Il propose des arômes de fruits rouges frais.
- Bouche : ronde, avec un beau volume et une grande complexité.



Accords mets et vins

Accompagnera à merveille un plat en sauce ou de la cuisine épicée.



Température de dégustation

14-16°C



Évolution

A consommer dans l'année afin de profiter pleinement de son fruit. Bonne dégustation !