

LE ROUGE

Conditions pédoclimatiques :

Sols schisteux (grenache), argilo calcaire et volcanique (syrah).

Exposition : Sud et Nord -Nord Ouest.

Vignes en pente.

Viticulture :

Cépages : grenache 80% et syrah 20%.

Densité de plantation : 5000pieds/ha.

Taille courte : dite en 'palmette' et cordon de Royat.

Rendements moyens : 25 hl/ha.

Enherbement naturel maîtrisé un rang sur deux, alterné tous les ans.

Buttage et sarclage sous le rang.

Viticulture biodynamique et traitements en phytothérapie.

Vinification :

Foulage et égrappage.

Fermentation naturelle et spontanée à environ 30°C.

15 jours de pigeage régime minimum.

Macération post fermentaire à chaud, 27°C pour 4 semaines.

Pressurage et soutirage rapide dans les 10 jours qui suivent.

Elevage :

Sur lies fines sans soufre dans des 'Magic Casks' de chez Dominique Laurent.

Mise en bouteille à l'automne.

Période de repos supplémentaire en bouteille jusqu' au printemps.

Notes de dégustation :

Couleur intense, rubis profond, limpide.

Nez : épices douces, fruits noirs, herbes de nos garrigues.

Bouche : attaque franche, beaucoup de fraîcheur, fruit bien mûr mais sur la retenue, tannins souples mais présents.

Accords mets et vins :

Agneau en tapenade, canard braisé aux navets confits, daube de taureau, filet de bœuf truffé, fricassé de champignon des bois, ragoût de joues de porc.