

ESPRIT D'ARGILES ROUGE 2022



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Première cuvée en appellation Rasteau du domaine soit l'année 2004, la dernière baptisée en 2012. Son nom reflète l'ensemble des couleurs bleues et jaunes du fabuleux terroir de Rasteau et l'esprit du domaine d'« esprit ». Le jaune apporte en milieu de bouche la rondeur et la puissance bleue joue sur la profondeur et l'élégance, la minéralité avec des tanins très soyeux.

Accords mets et vins

On l'associera à des viandes rouges, un agneau grillé aux herbes ou un lapin rôti.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Marnes bleues et jaunes.

Cépage : 70% Grenache noir 17% Mourvèdre 13% Syrah

Vendange : Nous vendangeons exclusivement à la main, pour permettre le tri des raisins. La consigne est :

Viticulture : Depuis la création de notre domaine en 2002, les vignes sont cultivées en préservant la plante et le sol, sans avoir recours à des intrants chimiques, dans un souci de respect et de durabilité. Le label bio est une reconnaissance officielle de notre travail depuis 20 ans.

Vinification : Erafage en totalité. Environ vingt et un jours de cuvaison avec deux délestages.

Elevage : Deux hivers en cuve béton brut.

Dégustation

Robe : La robe rouge grenat profond aux reflets violines est limpide et brillante.

Nez : Le nez est rapidement aérien avec une forte présence de petits fruits rouges frais. Après aération, les notes de fruits rouges prennent encore de l'ampleur, puis les épices douces comme la cannelle et la cardamome, le poivre gris dominant. Les fruits noirs finissent de compléter la palette aromatique assurant ainsi une belle complexité.

Bouche : La bouche ne déçoit pas ; dès l'attaque, la souplesse domine. Les arômes d'épices douces prolongent les perceptions du nez. De très beaux tanins apportent du velouté et donnent du relief en milieu et en fin de bouche.

Finale : La finale est longue et présente un bel équilibre, sans lourdeur.

Garde : Ce vin très délicat et suave peut s'ouvrir dans les 10 ans, voire plus si l'on préfère que dominent les notes épicées.

Température de service : 15°

