

ETÉ À LA COLLIÈRE ROUGE 2025



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Dernière née du domaine, cette cuvée a vu le jour suite à un essai en vinification durant les vendanges 2019. La cuve était très aromatique et sa couleur d'un rouge plus léger, la classait à part durant les dégustations. L'idée est née de créer une nouvelle cuvée, un rouge léger à boire frais entre amis durant les soirées d'été mais également tout au long de l'année.

Accords mets et vins

Toute l'année à l'apéritif, devant un match avec les amis. Pour le pique-nique de l'été et l'hiver avec une poêlée de champignons, un foie de veau.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Petit grès limoneux et argiles bleues

Cépage : 70% grenache noir 30% secret du vigneron

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 : Une cuvaison de sept jours avec quelques remontages et une fine extraction.

Elevage : Sur cette cuvée, nous souhaitons garder le maximum de fruit donc l'élevage se fait à 100 % en cuve inox.

Dégustation

Robe : Belle robe rouge grenat aux reflets rubis, lumineux.

Nez : Dès l'ouverture, le nez propose des notes de fruits rouges frais rappelant la cerise, la fraise écrasée ou la grenade juteuse. Délicate et charmeuse la palette aromatique se compose également de notes plus poudrées de fève de cacao, de baton de réglisse et de bouquets de roses.

Bouche : La bouche suit le même ton, elle est souple, douce et veloutée.

Finale : Les tanins dociles donnent le volume suffisant pour balancer une fraîcheur bienvenue.

Garde : A ouvrir dès à présent et dans les trois ans.

Température de service : 13°-14°

