



rouge
red



cigala

AOC Cotes-du-Rhône Villages Bio

LES CÉPAGES

Syrah, Grenache.

LE TERROIR

Le vignoble s'étend sur le plateau des Molières à Montfrin. Le sol est composé de galets roulés issus des méandres anciens du Rhône (villafranchiens). En profondeur, des argiles rouges permettent d'assurer une bonne résistance aux contraintes hydriques de ce climat méditerranéen créant ainsi ce sol si particulier.

LES VENDANGES

Vendanges au soleil levant et à maturité phénolique optimale.

LA VINIFICATION

Les raisins sont égrappés en totalité, s'en suit une vinification en cuve béton et une cuvaison de 5 à 7 semaines. La fermentation alcoolique est réalisée à partir de levures indigènes. Des dégustations journalières permettent d'adapter les remontages et délestages sur les cuves pendant la cuvaison.

L'ÉLEVAGE

Élevage en cuve béton et une partie en cuve inox. 7 à 10 mois.

LA DÉGUSTATION

Robe: noire très intense avec des reflets rubis brillants.

Nez: très belle intensité et d'une grande complexité avec des notes de fruits rouges (framboise, fraise écrasée) et des notes subtiles de thym et de coings.

Bouche: l'attaque est toute en finesse sur les fruits rouges s'ouvrant sur des notes d'épices (thym, poivres noir) accompagnés de tanins soyeux et fins.

Avec ce vin nous avons aimé: porc à la cévenole en daube.

Température de dégustation: 16-18 °C.

La garde: 3-5 ans.

GRAPE VARIETIES

Syrah, Grenache.

TERROIR

The vineyards extend over the Les Molières plateau in Montfrin. The soil is made up of smooth pebbles from the ancient course of the Rhône River (Villafranchian). The red clays located at depth ensure there is good resistance to the water stress caused by the Mediterranean climate, making this a very interesting soil.

HARVEST

Harvesting takes place at sunrise and when the grapes are at perfect phenolic maturity.

VINIFICATION

The grapes are fully destemmed and then vinified in concrete tanks, where they will spend between 5 to 7 weeks. The alcoholic fermentation is brought on by the indigenous yeasts. The pumping-over and rack and return operations carried out during the vatting period are determined by daily tastings.

MATURING

In concrete tanks with some of the wine going into stainless steel tanks. 7-10 months.

TASTING

Colour: very intense black with bright ruby tints.

Nose: beautiful intensity and great complexity with notes of red berries, such as raspberries and crushed strawberries, and subtle notes of thyme and quince.

Palate: very fine on entry to the palate, the red fruit aromas give way to notes of spice (thyme, black pepper) accompanied by fine, silky tannins.

Recommended food pairing: cevennes-style pork stew.

Serving temperature: 16-18°C.

Ageing potential: 3-5 years.

