



 Vin Biologique certifié par FR-BIO-01.
Organic wine certified by FR-BIO-01.

Côtes-du-Rhône Collection Bio

Les cépages

Majorité Grenache et Syrah.

Le terroir

Le sol est composé de terrasses villafranchiennes (galets roulés). Les parcelles sont situées dans le Gard à la croisée des chemins entre le Palais des Papes à Avignon et le célèbre aqueduc romain "Le Pont du Gard".

Les vendanges

Les raisins sont ramassés à bonne maturité.

La vinification

Les raisins sont égrappés et encuvés dans des cuves béton. La température de la fermentation alcoolique est régulée pour conserver les arômes variétaux. Des remontages doux et fractionnés sont réalisés quotidiennement pour extraire les arômes, les matières colorantes ainsi que les tanins. La macération postfermentaire dure environ 3 semaines. La décision du décuvage est prise en fonction de la dégustation.

L'élevage

Le vin est élevé en cuves béton et mis en bouteille à la fin du printemps qui suit la récolte.

La dégustation

Robe: rouge grenat très intense.

Nez: le nez est ouvert, précis, avec des arômes de fruits rouges.

Bouche: l'attaque est franche et gourmande. Ce vin est ample, gras, riche, aux tanins soyeux. Il présente une belle structure. Une finale fruitée et élégante.

Avec ce vin nous avons aimé: lapin aux olives et aux gnocchis.

Température de dégustation: 16-18 °C.

La garde: de 3 à 5 ans.

Grape varieties

Mainly Grenache and Syrah.

Terroir

The terrain is made up of Villafranchian terraces (smooth round pebbles). The plots are located in the Gard at the crossroads of the Papal Palace in Avignon and the famous Roman aqueduct "Le Pont du Gard".

Harvest

The grapes are picked at full maturity.

Vinification

The grapes are de-stemmed and go into concrete tanks. The temperature of fermentation is controlled to preserve varietal aromas. Short gentle pumping over at regular intervals throughout the day in order to extract aromas, colouring matter and tannins. Post fermentation maceration lasts around 3 weeks.

The decision on when to remove the wine from the vat is based on tasting the wine.

Maturing

The wine is aged in concrete tanks and bottled at the end of the spring that follows the harvest.

Tasting

Colour: very intense garnet red.

Nose: open and precise on the nose, with red fruit aromas.

Palate: honest and delicious on entry. This wine is full, full-bodied, rich, with silky tannins. It shows beautiful structure. Fruity and elegant finish.

Recommended food pairing: rabbit with olives and gnocchi.

Serving temperature: 16-18°C.

Ageing potential: 3-5 years.

