



les abelhas

AOP Cotes-du-Rhône Bio

LE CÉPAGE

Roussanne.

LE TERROIR

Les parcelles sont situées sur la commune de Montfrin. Ce vin est issu d'un sol composé d'argiles rouges en profondeur et de galets roulés siliceux de toutes tailles. Les galets qui accumulent la chaleur méditerranéenne, combiné aux argiles qui conservent une bonne réserve hydrique permettent d'aboutir à une belle maturation de la roussanne tout en préservant son acidité.

LES VENDANGES

Les raisins sont récoltés au petit matin pour préserver les arômes et la fraîcheur des raisins.

LA VINIFICATION

Après pressurage en grappes entières, le moût est débourbé au froid pendant environ 24 h. Le moût est vinifié en cuves inox et 20 % en demi-muids avec des bâtonnages réguliers. La fermentation alcoolique se lance d'elle-même en levures indigènes.

L'ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox et demi-muids sur lies fines. 7 à 10 mois.

LA DÉGUSTATION

Robe: couleur or clair aux reflets verts.

Nez: réducteur, il offre au premier abord des nuances grillées se mariant à l'aération avec celles de poires et d'ananas. Percent également quelques notes de fenouil et d'aubépine.

Bouche: attaque est ample, le vin généreux. Les arômes d'ananas et quelques touches épicées dominant puis laissent place à une finale persistante et complexe.

Avec ce vin nous avons aimé: carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et aux noisettes concassées, tomates farcies façon nîmoise (poulet à la place de la viande hachée).

Température de dégustation: 10-12 °C.

La garde: 2-3 ans.

GRAPE VARIETY

Roussanne.

TERROIR

The plots are located in the commune of Montfrin. This wine comes from a soil composed of deep red clay and siliceous pebbles of various sizes. These pebbles, which absorb the Mediterranean heat, combined with the clay soil, which creates a good water reserve, ensure that the Roussanne varietal reaches full maturity while still preserving its acidity.

HARVEST

The grapes are harvested in the early hours of the morning to preserve their aromas and freshness.

VINIFICATION

After pressing in whole bunches, the must is cold settled for around 24 hours. It is then vinified in stainless steel tanks with 20% in demi-muids (600 l barrels) with regular bâtonnage (stirring of the lees). Alcoholic fermentation starts spontaneously due to the indigenous yeasts.

MATURING

In stainless steel tank and demi-muids on the fine lees. 7-10 months.

TASTING

Colour: light gold hue flecked with green.

Nose: its reductive nose initially offers up roasted notes which, after aeration, marry with notes of pear and pineapple. Notes of fennel and hawthorn also come through.

Palate: the wine is broad and generous on entry to the palate. Pineapple aromas with some spicy touches predominate giving way to a complex and long-lingering finish.

Recommended food pairing: scallop carpaccio with lime lemon and crushed hazel, stuffed tomatoes of "Nîmes" (chicken replace minced meat).

Serving temperature: 10-12°C.

Ageing potential: 2-3 years.



Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veillez vous référer à notre fiche «Certifications & normes biologiques»