



les albizzias

AOP Côtes-du-Rhône Bio



LES CÉPAGES

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan.

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, amenés par la mer, il y a de cela plusieurs millions d'années.

LES VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité optimale et vendangés au petit matin dans le but d'avoir une vendange fraîche pour démarrer les vinifications.

LA VINIFICATION

La vendange est totalement égrappée et ensuite vinifiée dans des cuves béton. La fermentation alcoolique s'initie d'elle-même en levures indigènes, la durée de macération varie entre 5 et 7 semaines. Un suivi gustatif avec des remontages quotidiens permet une extraction en douceur des arômes et des tanins.

L'ÉLEVAGE

Élevage en cuves béton sur lies fines. 7 à 10 mois.

LA DÉGUSTATION

Robe: rouge pourpre brillant avec de légers reflets rosés.

Nez: notes de laurier et de fraises écrasées parsemées de quelques notes florales (muguet).

Bouche: les notes intenses de fruits noirs (cerises, mûres, cassis) et de garrigue s'équilibrent parfaitement avec les tanins soyeux de ce vin pour lui conférer une belle complexité caractéristique des Côtes-du-Rhône.

Avec ce vin nous avons aimé: aubergines à la nîmoise et riz camarguais.

Température de dégustation: 16-18 °C.

La garde: 3-5 ans.

GRAPE VARIETIES

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan.

TERROIR

The vineyard 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 brought by the sea some several million years ago.

HARVEST

The grapes are picked at perfect maturity in the early hours of the morning to ensure they arrive in a fresh condition for the vinification.

VINIFICATION

The harvested grapes are totally destemmed and then vinified in concrete tanks. Alcoholic fermentation starts spontaneously with the indigenous yeasts and maceration lasts between 5 and 7 weeks. We taste the wine regularly and carry out pumping-over operations every day to gently extract the aromas and tannins.

MATURING

In concrete tanks on the fine lees. 7-10 months.

TASTING

Colour: bright crimson red with light pink tints.

Nose: notes of laurel and crushed strawberries laced with a few floral notes (lilies).

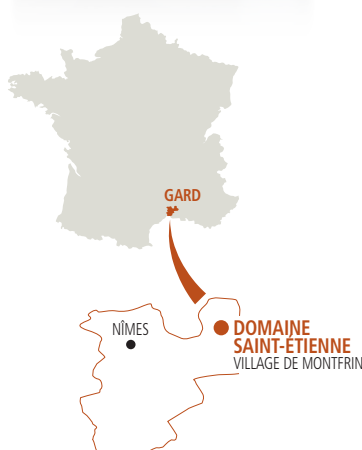
Palate: the intense black fruit (cherries, blackberries, blackcurrants) and garrigue scrubland notes are a perfect foil for this wine's silky tannins which create the lovely complexity so characteristic of the Côtes-du-Rhône.

Recommended food pairing:

Nîmes-style aubergines with Camargue rice.

Serving temperature: 16-18°C.

Ageing potential: 3-5 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»