

domaine ROUGE & BLEU

Dentelle Rouge

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: Rouge

Production: 7 000 bouteilles

Cépages: Carignan, Grenache

Rendement: 27hl/ha

Alcool: 13%

VIGNOBLE: Situé sur la commune de Sainte-Cécile-Les-Vignes, Domaine Rouge-Bleu s'inspire des principes fondamentaux de la biodynamie pour cultiver ses 8,5ha dont la moitié se situe en appellation Côtes du Rhône Villages.

Les faibles rendements qui nous caractérisent sont la résultante naturelle de nos vieilles vignes, puisant leurs ressources dans des sols caillouteux et pauvres. Couplé au climat méditerranéen avec ses étés arides et renforcé par les effets sanitaires indispensables du Mistral, notre vignoble représente un environnement idéal pour la maturité parfaite de nos baies, exprimant ainsi toute la diversité de notre terroir.

VINIFICATION: Vendangé à la main, les baies sont foulées mais non éraflées avant d'être mise en cuve béton pour leur fermentation sur levure indigène. Les rafles mures ont été conservées afin d'aérer naturellement le chapeau de marc, permettant de maintenir une température de fermentation basse et ainsi d'obtenir une extraction plus fine des matières. Macération de 10 à 14 jours avec 1 remontage tous les 2 jours. Elevage en cuve béton pour un minimum de 12 mois avant mise en bouteille au Domaine. Ajout minimal de sulfite.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur: Rubis aux reflets grenat.

Nez: Mélange de fruits rouges et noirs, de cassis et de cannelle.

Bouche: Délicats arômes de cassis, cerises, mûres sauvages et noix de muscade aux tannins délicats.

ACCORDS CULINAIRES :

Servir à température ambiante ou légèrement frais.

Parfait complément à tous vos plats estivaux. A boire avec vos salades, charcuteries, pizzas, poulets rôtis et barbecue.

