

domaine ROUGE BLEU

Mistral Rouge

Appellation: AOP Côtes du Rhône Villages

Couleur: Rouge

Production: 10 000 bouteilles

Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussanne

Rendement: 20hl/ha

Alcool: 14%



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.

Mistral est notre cuvée signature. Un assemblage GSM typiquement méridionale assurant la pure expression de nos vieilles vignes et de leurs terroirs.

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 mûres ont été conservées afin d'aérer naturellement le chapeau de marc, permettant ainsi de maintenir une température de fermentation basse et d'obtenir une extraction plus fine des matières. Macération de 17 à 21 jours avec remontages délicats. Elevage de 24 mois minimum, tout d'abord en vieux fûts de chêne français puis en cuve béton non revêtue. Mise en bouteille au Domaine avec ajout minimal de sulfite.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur: Profond rouge grenat.

Nez: Fruits noirs et épices chaudes.

Bouche: Corpulente, aux arômes de cerises noires et de mûres évoluant vers des notes de café fraîchement torréfié. Finale élégante et racé.

ACCORDS CULINAIRE : Servir à 17°C.

Après l'avoir fait décanter, servez avec une terrine de faisan, un risotto aux champignons, une viande rouge rôtie, un tajine aux pruneaux, du fromage ou un dessert au chocolat !

