

# domaine ROUGE & BLEU

---

## Origine Carignan « Cuvée d'Alcyon »

**Appellation:** Vin de France

**Couleur:** Rouge

**Production :** 2500 cols

**Cépages :** Carignan

**Rendements :** 25hl/ha

**Alcool :** 14%

**VIGNOBLE :** Situé à Sainte-Cécile-Les-Vignes et certifié en agriculture biologique depuis 2021, le Domaine Rouge-Bleu s'inspire des principes fondamentaux de la biodynamie pour cultiver l'ensemble de ses 8,5 ha, dont 2/3 reposent sur l'appellation Côtes du Rhône Villages Sainte Cécile.

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

**Le carignan** est un cépage ancien dans le sud de la vallée du Rhône. Il représente aujourd'hui moins de 5% du vignoble de la région. Il est réputé pour sa fraîcheur élégante et sa bouche chaleureusement épicée. Ces dernières années, cette variété historique a été oubliée au profit de variétés plus attrayantes et plus facile à vinifier, le jeune Carignan pouvant être parfois difficile à tempérer. Cependant, avec l'âge vient sagesse et finesse, et nos 2 parcelles de vieilles vignes de 1965 et 1978 en sont les témoins.

**VINIFICATION :** Ce vin expressif est le résultat de vendanges manuelles et de fermentation sur levures indigènes. Eraflé dans sa quasi-totalité, sa maturation soignée se fait pendant 18 mois avant assemblage dans une cuve en béton et quelques barriques neutres. Un apport très faible en sulfite avant la mise en bouteille maintient l'expression variétale et l'élégance de ce cépage magique.

### NOTES DE DEGUSTATION:

**Couleur :** Rouge rubis

**Nez :** Fruits noirs et épices chaudes.

**Bouche :** Fraîche et vive, d'une richesse veloutée aux arômes de chocolats de cassis, fruits des bois, cannelle et poivre rose. Tanins souples persistants en finale.

### ACCORD METS ET VIN:

Excellent avec la charcuterie, les plats italiens et cocottes de Grand-mère...  
A boire dès maintenant ou à conserver pendant de nombreuses années...

