



Châteauneuf-du-Pape "Pie VI"

Les cépages

65 % Grenache. 35 % Syrah.

Grape varieties

65% Grenache. 35% Syrah.

Le terroir

Basses terrasses du Rhône, alluvions anciennes, galets roulés sur marnes du Crétacé.

Terroir

Lower terraces of the Rhône, old alluvial deposits, pebbles over Cretaceous marl.

Les vendanges

Vendanges manuelles.

Harvest

By hand.

La vinification

Vinification en cuves béton brutes non revêtues.
Vendange intégralement égrappée.
Fermentation en levures indigènes.
Montée en température progressive pour atteindre 28-30 °C.
Cuvasions de 4 à 5 semaines avec extraction minimaliste favorisant une infusion passive et un travail des lies sur les 3 dernières semaines.

Vinification

Vinification in rough concrete tanks. The harvested grapes are totally destemmed.
Fermentation with native yeasts. Progressive increase of temperature to 28-30°C.
4-5 weeks' vatting with minimalist extraction resulting in a passive infusion and stirring of the lees during the last 3 weeks.

L'élevage

Environ 18 mois en cuve béton non revêtue.

Maturing

Around 18 months in rough concrete tank.

La dégustation

Robe : pourpre profonde.
Nez : nez de fruits noirs mûrs, d'épices, et de cacao amer. À l'aération ressortent des notes de gelée de mûres et d'herbes aromatiques.
Bouche : avec une attaque suave et des tanins veloutés, la bouche présente un bel équilibre de concentration et de complexité. Les notes de crèmes de fruits et de jus corsé laissent place en finale aux nuances d'épices douces, et de chocolat noir.
Avec ce vin nous avons aimé : joue de cochon confite aux girolles.
Température de service : 14 °C.
Potentiel de garde : de 15 à 20 ans.

Tasting

Colour : deep ruby.
Nose : nose of ripe fruit, spice and bitter cocoa. Notes of blackberry jelly and aromatic herbs emerge once the wine has had chance to breathe.
Palate : soft with velvety tannins on entry, the palate shows a lovely balance of concentration and complexity. The notes of liqueurs and rich juice give way to hints of soft spice and dark chocolate on the finish.
Recommended food pairing : candied pork cheek with chanterelles.
Serving temperature : 14°C.
Ageing potential : 15-20 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS



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





Cornas "Temenos"

Le cépage
Syrah.

Le terroir
Granit décomposé, appelé localement "gore". Sur les secteurs de l'appellation: Les Reynards (coteaux granitiques plein Sud apportant maturité et minéralité), Mazard (côteau orienté Est apportant chaire et volume) et Saint-Pierre (terroir d'altitude apportant fraîcheur et complexité).

Les vendanges
Récolte manuelle.

La vinification
Vinification traditionnelle, vendange éraflée. La fermentation dure 10 jours en cuves béton brut. La macération dure de 4 à 5 semaines.

L'élevage
Fermentation malolactique réalisée en pièces (20 % neuves).
Élevage de 16 à 18 mois.

La dégustation
Robe: robe "noir profond" aux reflets violines.
Nez: nez réducteur aux notes de graphite, de gelée de fruits noirs et de laurier. Complétées par quelques nuances de cèdre et de feuilles de figuier.
Bouche: l'attaque est ample, le milieu de bouche volumineux avec des tanins veloutés.
Dotée d'un bon équilibre entre fraîcheur et puissance, la palette aromatique fait la part belle aux épices, aux fruits noirs bien mûrs et aux notes de suie.
Avec ce vin nous avons aimé: brochettes de bœuf et de légumes marinées au pesto.
Température de service: 18 °C.
Potentiel de garde: de 10 à 15 ans.

Grape variety
Syrah.

Terroir
Decomposed granite known locally as "gore". Within the different parts of the appellation: Les Reynards (south-facing granite slopes bringing maturity and minerality), Mazard (east-facing slope bringing body and volume) and Saint-Pierre (high-lying area bringing freshness and complexity).

Harvest
By hand.

Vinification
Traditional vinification, destemmed grapes. 10 days fermentation in unlined concrete tanks. Maceration lasts 4-5 weeks.

Maturing
Malolactic fermentation in Burgundy barrels (20% new). 16-18 months' ageing.

Tasting
Colour: deep black hue flecked with purple.
Nose: reductive nose with notes of graphite, black fruit jelly and laurel, complemented by hints of cedar and fig leaves.
Palate: broad on entry, then big on the mid-palate with velvety tannins. Shows nice balance between freshness and power with an aromatic range dominated by spices, nice ripe black fruit and sooty notes.
Recommended food pairing: skewers of beefs and vegetables marinated in pesto.
Serving temperature: 18°C.
Ageing potential: 10-15 years.

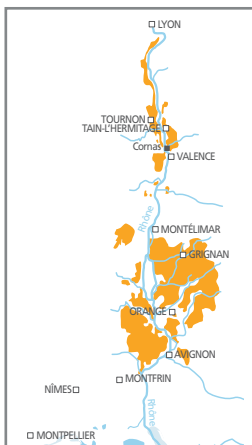
Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



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





Côtes-du-Rhône "Belleruche"

Les cépages

Majorité Grenache et Syrah.

Le terroir

Il est composé de plusieurs grands types de terroirs dont parmi eux des sols à galets roulés aux terres argileuses, des sols d'épandages caillouteux, des terrasses argilo-caillouteuses, des sables limono caillouteux... Tous ces sols offrent à la vigne une alimentation hydrique régulière et une restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les cailloux.

Les vendanges

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique et vendangés essentiellement à la machine.

La vinification

Après un égrappage total, les raisins sont vinifiés dans des cuves bétons et inox pendant 3 à 4 semaines. Des remontages sont réalisés quotidiennement pour extraire en douceur les substances aromatiques, les anthocyanes et les tanins. La température de fermentation alcoolique est contrôlée et régulée à 28 °C.

En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température entre 30 et 33 °C pour favoriser la polymérisation des tanins.

L'élevage

6 mois en cuve béton et en cuve inox.

La dégustation

Robe : rouge grenat profond.

Nez : intense, fruité (notes de cassis/framboise) et agrémenté par des notes de poivre blanc.

Bouche : la bouche est juteuse, puissante, fruitée (notes de fruits rouges) et accompagnée par de jolies notes de torrification.

Les tanins présents sont soyeux et délicats.

Avec ce vin nous avons aimé :

agneau de lait.

Température de dégustation : 16-18 °C.

La garde : de 3 à 5 ans.

Grape varieties

Mainly Grenache and Syrah.

Terroir

It is made up of several major types of terroirs including pebbly clay soils, soils with layers of stones, stony clay terraces, stony silty-sand... All these soils provide the vine with a constant water supply and, at night, release the heat stored up by the pebbles during the day.

Harvest

The grapes are picked at phenolic maturity and are mainly harvested by machine.

Vinification

After a total destemming, the grapes are vinified in concrete and stainless steel tanks for 3 to 4 weeks. Pumping over operations are carried out each day to gently extract the aromatic components, anthocyanins and tannins.

The fermentation temperature is regulated and set at 28°C. At the end of alcoholic fermentation, the temperature is allowed to rise to 30-33°C to assist the polymerization of tannins.

Maturing

6 months in concrete vats and stainless steel tanks.

Tasting

Colour : deep garnet red.

Nose : intense, fruity (blackcurrant/raspberry) and complemented by notes of white pepper.

Palate : this wine is juicy, powerful and fruity (red fruits notes) on the palate, with lovely roasted notes. There are silky and delicate tannins.

Recommended food pairing :

young milk-fed lamb.

Serving temperature : 16-18°C.

Ageing potential : 3-5 years.

