



## 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.

