

Côtes du Rhône Rouge Tradition

Encépagement :

L'encépagement des parcelles de Côtes du Rhône est composé de :

Grenache	60 %
Carignan	15 %
Syrah	25 %

L'âge des vignes varie de 10 à 70 ans.

Rendement :

Le rendement du Côtes du Rhône est de 45 hl / ha

Terroir :

Terrasses du Würm: sol composé d'alluvions, parsemé de cailloutis. Ces sols, plus ou moins profonds, dont les caractéristiques varient suivant les secteurs permettent une exploitation appropriée de chacun des cépages.

Le Climat :

Type méditerranéen, caractérisé par une pluviométrie annuelle de 600 à 800 mm , plus de 100 jours de Mistral et une sécheresse estivale .

Culture de la vigne :

La qualité de chaque millésime d'un vin retrace principalement le travail du vigneron sur l'année. C'est pourquoi nous attachons un soin particulier à tous les travaux de la vigne lors de son cycle végétatif. Pour cela nous travaillons en culture raisonnée.

Vinification :

L'éraflage de la vendange est total. Macération à froid. La vinification se déroule cépages partiellement assemblés. Thermorégulation suivie durant toute la période de vinification. Généralement, nous pratiquons 3 délétages durant la vinification. Les remontages sont quotidiens. La macération dure environ 15 jours.

Vieillessement :

Le vin est élevé 12 mois en foudre d'une capacité de 40 à 60 hl. Les suivis gustatifs et analytiques sont périodiques.



Deux étoiles au guide Hachette ★ ★