

Côtes du Rhône Réserve

Encépagement :

Grenache	60 %
Carignan	20 %
Syrah	20 %

L'âge des vignes varie de 50 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.

Elevage :

La cuvée Réserve est issue de la sélection des meilleures parcelles des Côtes du Rhône et son vieillissement en foudre est de 36 mois.

La quantité de bouteilles disponibles pour cette cuvée est variable suivant la qualité du millésime .

