



## **Côtes du Rhône Rouge « Le Vin d'Adrien » 2015.**

**Situation :** L'aire de production est située à Séguret, sur la rive gauche du Rhône, proche de Vaison la Romaine et des crus réputés de Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Beaufort-de-Venise et Châteauneuf-du-Pape.

**Sols :** Terrasses argilo-calcaires, caillouteux.

**Climat :** De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds et secs. Le Mistral chasse l'humidité assurant ainsi des conditions particulièrement favorables à la culture de la vigne.

**Encépagement :** Sur l'exploitation cohabitent des cépages typiquement Rhodaniens pour l'élaboration de cette cuvée de vin rouge. D'un âge moyen de 20 ans, il s'agit des cépages suivants :

- Le grenache noir (50%).
- La Syrah (20%).
- Le Cinsault (20%).
- Le Carignan (10%).

**Culture :** La vigne est cultivée avec travail du sol, suivant les règles de sagesse de l'agriculture raisonnée. Les traitements de la vigne sont limités et faits avec des éléments simple (cuivre et soufre), et lorsqu'ils sont réalisés, c'est toujours à la dose minimale utile. Le vignoble est enherbé un rang sur deux afin de favoriser l'aération du sol et faciliter le passage lors des travaux. Les rendements sont naturellement faibles et peuvent être maîtrisés sur les jeunes vignes en effectuant de la vendange en vert si nécessaire.

**Récolte :** Elle est manuelle afin d'effectuer un tri de la vendange et effectuée rapidement à l'optimum de maturité.

**Vinification :** Elle est effectuée avec soin, en petites cuves, avec pigeage et contrôle de la température afin d'exprimer le meilleur du raisin.

**Élevage :** Les vins sont ensuite conservés en cuve, sur lies fines afin de préserver leur fraîcheur et leur fruit. La mise en bouteille a lieu 8 mois environ après la récolte.

**Consommation :** Notre cuvée de Côtes du Rhône rouge peut s'apprécier dès sa commercialisation, Il s'exprime alors sur des notes de fruits rouges. Il s'agit d'un vin charnu aux tanins fins. Il est à apprécier dans les 3 ans, mais il peut se garder davantage suivant les millésimes et conditions de conservation. Il va admirablement accompagner des charcuteries, des viandes grillées ou rôties et un plateau de fromages.