

Côtes du Rhône rouge
« *Les Vignes de mon Père* »



L'histoire : Etre vigneron ce n'est pas qu'un métier, c'est bien plus... « Les vignes de mon Père » c'est l'histoire d'une passion qui se transmet entre générations. C'est l'histoire d'une petite fille qui voyait son père arpenter ses vignes...

Cépages : 75 % Grenache noir - 10 % Syrah - 10 % Mourvèdre – 5% Marselan.

Terroir : galets roulés et argile noire (Courthézon) - sables et argile rouge (Bédarrides).

Agès des Vignes : 55 ans.

Superficie : 15 ha 50.

A la vigne : Agriculture biologique. Travail du sol, enherbement 1 rang sur deux, taille traditionnelle en gobelet et cordon de Royat. Apport de compost de mouton pour la vie du sol.

Vinification : vendange égrappée. Levures indigènes. Macération 12 à 18 jours. Remontages et pigeage. Elevage 12 à 15 mois en cuve béton.

Dégustation : Robe grenat aux reflets violets. Nez de fruits rouges et d'épices douces. Bouche fraîche et équilibrée, avec des notes de réglisse, fruits des bois. Tanins souples et friands.

Accords : viandes rouges et blanches : veau à la provençale, carpaccio de bœuf, cuisine asiatique, charcuterie, fromages.

Garde : 5 ou 6 ans.

Distinctions :

2019 : Médaille d'OR au concours général agricole de Paris

2018 : Médaille d'OR au concours d'Orange

2017 : Médaille d'OR au concours de Mâcon

Médaille d'ARGENT au concours d'Orange

2016 : Médaille d'OR au concours de Mâcon

Médaille d'ARGENT au concours d'Orange

Médaille d'ARGENT au concours des Vignerons Indépendants

2014 : Médaille d'OR au concours d'Orange

Médaille de BRONZE au concours de Mâcon

