

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 :**

2020 : 1 étoile guide hachette des vins 2023  
note 88/100 RVF

2019 : 87-88 Revue des Vins de France

2017 : 87-89 Jeb Dunnuck

2016 : Médaille d'ARGENT au concours des Vignerons Indépendants



VIN BIOLOGIQUE  
AGRICULTURE FRANCE  
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10