



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 Dunnock

2016 : Médaille d'ARGENT au concours des Vignerons Indépendants



VIN BIOLOGIQUE
AGRICULTURE FRANCE
CERTIFIE PAR FR-BIO-10