



A de Lignane 2012 Bio

AOC Côtes du Rhône Villages Rochegude (Vallée du Rhône), Rouge 2012

Le Grenache à l'honneur

PRÉSENTATION

Chaque année, le A de Lignane symbolise le plus bel assemblage des vins de notre chai issus d'une récolte manuelle et tardive.

LE MILLÉSIME

Après un hiver glacial et un printemps pluvieux, l'été en revanche fut idéal pour porter les raisins à leur parfaite maturité. Les raisins rouges ont été récoltés dans un très bon état sanitaire et présentant des beaux équilibres alcool-acidité-tanins.

SITUATION

L'appellation AOC CDRV Rochegude s'étend sur la seule commune de Rochegude dans le sud de la Drôme, au nord-est de Chateauneuf-du-Pape.

TERROIR

Terrasses anciennes à galets roulés, argile rouge, sables et graviers sablonneux. Ce terroir produit des vins chaleureux, légers et élégants.

A LA VIGNE

Le respect avant tout, en BIO, léger travail du sol. Récolté manuellement.

VINIFICATION

Égrappage total, macération pré fermentaire à froid.
Vinification traditionnelle à températures et oxygénation modérées.
Macération post fermentaire à chaud pour enrober les tanins.

ELEVAGE

18 mois en fût de chêne

CÉPAGES

Grenache noir : 50%, Syrah : 40%, Mourvèdre : 10%

DÉGUSTATION

Bouche au touché tendre, fraîcheur tonique et tanins très fins. On retrouve comme au nez des notes de fruits rouges frais - les fraises. La finale distille une note de poivre blanc.

Type de bouteille											
Bourgogne privilège cannelle											
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimensions palette (HxLxP cm)	
75cl	6	612	16	1,390 kg	8,2 kg	836 kg	30 cm	8,54 cm	L50 x l30 x h10	H184 x L120 x l80	

Château de Lignane
2837 route de Sainte Cécile, 26790 Suze la Rousse
Tel. 0629020934 - Fax 0956662937 - siffrein@lignane.com
lignane.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



vincod.com/NSB9KF