



A de Lignane 2013

AOC Côtes du Rhône Villages Rochegude (France), Rouge 2013

La Syrah 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

Second millésime certifié Bio du Château.

Un millésime complexe. Pluie, printemps très froid, coulure sur grenache noir. Les vins produits sont pourtant très frais et modernes.

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

La pression phytosanitaire a été le principal challenge de ce millésime. La grêle également a accentué la faiblesse des rendements avec début aout un épisode impactant la totalité du vignoble.

VINIFICATION

Égrappage total, macération pré fermentaire à froid.

Vinification traditionnelle à températures et oxygénation modérées.

Bref "comptage" sur marc. Elevage d'un an en fût de chêne.

CÉPAGES

Syrah : 65%, Grenache noir : 35%

DÉGUSTATION

Robe lumineuse, teinte grenat.

Nez complexe sur le camphre, le thym, le moka, le zan. Minéral aussi avec des notes de graphite, de suie.

Bouche fraîche et délicate.



Type de bouteille											
Bourgogne privilège cannelle											
Contenance	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Poids bouteille	Poids carton	Poids palette	Hauteur bouteille	Diamètre bouteille	Dimensions cartons (HxLxP en cm)	Dimensions palette (HxLxP en 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	

