



Château de Lignane - Les longues 2017- Côtes du Rhône Villages Rochegude Rouge - BIO

AOC Côtes du Rhône Villages Rochegude, Vallée du Rhône, France

Un vin de Gastronome

L'HISTOIRE

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

LE MILLÉSIME

Une maturité précoce et une petite récolte suite à un été très sec et chaud. En contrepartie, ces conditions ont préservé un état sanitaire parfait. Les vins offrent des couleurs profondes cassis et violacées qui leur confèrent une palette de nuances aussi agréables à l'œil gu'au palais. 2017 figure parmi nos meilleurs millésimes.

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

Aucun produits de synthèse utilisés, léger travail du sol. Récolté manuellement.

VINIFICATION

Les Longues de Lignane est vinifié à partir d'une sélection parcellaire, en cuve ouverte de petit volume. Après une phase à froid, l'extraction est lente et douce, uniquement par pigeages et quelques remontages. S'ensuit une macération post fermentaire à chaud en vue d'assouplir les tanins. La cuvaison dure plus d'un mois.

ELEVAGE

Élevage en fût 18 mois





	Ту	pe de bouteil	le			Contenance (ml)	Code a	Code article Barcode bouteille			Barcode Carton	
			75cl									
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	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 - Les longues 2017- Côtes du Rhône Villages Rochegude Rouge - BIO

AOC Côtes du Rhône Villages Rochegude, Vallée du Rhône, France

CÉPAGES

Syrah 50%, Grenache noir 45%, Mourvèdre 5%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 15 % vol.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 15 hl Superficie du vignoble: 60 ha Rendement: 30 hL/ha

Age moyen des vignes: 60 ans

SERVICE

A carafer une demi-heure avant le service.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe brillante, grenat.

L'aération révèle des notes d'olives noires de Nyons, de garrigue, de mûre de ronce, de poivre noir, de moka. Bouche ample, pleine, veloutée

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau, gibier

PRESSE & RÉCOMPENSES



"or"

Concours International des Vins à Lyon



Or

Concours Mondial des Féminalise 2023 Or

Type de bouteille							Code a	rticle	Barcode bouteille		Barcode Carton	
	Bourgogne privilège cannelle											
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	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	





2/2