

Château de LIGNANE



Château de Lignane, reserve, Les Longues de Lignane, AOC Côtes du Rhône Villages Rochegeude, Rouge, 2020

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

Un vin de Gastronomes, élevé en fût de chêne français pendant 18 mois, issu de très vieilles vignes au génome probablement septentrional qui en surprendra plus d'un en aveugle.

PRÉSENTATION

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

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 qu'au palais. 2017 figure parmi nos meilleurs millésimes.

SITUATION

L'appellation AOC CDRV Rochegeude s'étend sur la seule commune de Rochegeude 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



Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bourgogne privilège cannelle					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 I30 x h10	H184 x L120 x I80	

Château de LIGNANE

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CÉPAGES

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

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 15 hl

Superficie du vignoble: 60 ha

Rendement: 30 hL/ha

Age moyen des vignes: 60 ans

SERVICE

A carafier une demi-heure avant le service.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe profonde, violine. Nez puissant, concentré, évoquant la suie, la tapenade, le moka, l'eucalyptus.

Bouche pleine à la texture veloutée. Superbe ! Un futur médaillé !

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau, gibier

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bourgogne privilège cannelle					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 I30 x h10	H184 x L120 x I80	

2/2

