

Les de Dimanches LIGNANE

Les Dimanches de Lignane, , AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2023 BIO

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



LE MILLÉSIME

Une maturité exacerbée par la sécheresse et les épisodes caniculaires précoces et répétés garantissant un état sanitaire parfait avec juste quelques pluies fin août pour permettre à la vigne de reprendre son souffle et d'exprimer des arômes plus délicats.

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. Récolte manuelle.

VINIFICATION

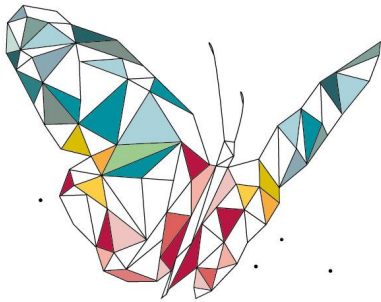
Macération pré-fermentaire à froid pour fixer les arômes et la couleur. Une extraction dans la douceur pour respecter la finesse des tanins et préserver la fraîcheur du fruit. Un résultat gouleyant !

CÉPAGES

Cinsault 40%, Syrah 40%, Grenache noir 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 50 hl
Superficie du vignoble: 60 ha
Rendement: 40 hL/ha
Age moyen des vignes: 60 ans



SERVICE

Frais en été c'est parfait !

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Une robe légère, fuchsia, un superbe nez fruité et réglissé.
Une bouche ronde et juteuse

ACCORDS GOURMANDS

Charcuterie, barbecue, cuisine italienne, cassoulet

