

Château de LIGNANE



Château de Lignane, IGP DROME CARIGNAN BIO, QUEUE DU LOUP - 2023

Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Ce vin radieux tient son nom d'une longe de terre de galets roulés évoquant la queue d'un loup. Conçue pour faire honneur aux parcelles de vieux Carignans qui sont une particularité du vignoble de Lignane, certaines datant de 1944, cette cuvée ambitionne une expression variétale unique.

LE MILLÉSIME

2023, une saison viticole aux multiples facettes et un millésime façonné par des conditions climatiques exceptionnelles, parfois extrêmes, mais où les Terroirs se révèlent et prennent le dessus malgré tout ! Et à Lignane, les pluies d'hiver et de printemps étaient au rendez-vous. Le mildiou n'y fut pas particulièrement présent, limitant les traitements. Boostée par des engrais naturels, nos vénérables vignes se sont bien rétablies de 2 années de sécheresse faisant suite au gel du printemps 2021, et elles ne furent pas ingrates.

SITUATION

Le Domaine de Lignane soigne des parcelles dans les aires d'appellation Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages Rochegude, Suze-la-Rousse et Sainte-Cécile en Sud Drôme, limitrophe Vaucluse au nord-est de Châteauneuf-du-Pape. Cet IGP est issue des parcelles situées sur les communes de Suze la Rousse et Rochegude,

TERROIR

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

À LA VIGNE

Le respect avant tout, en BIO, léger travail du sol. Millésime très sain. Récolte manuelle à 80%

VINIFICATION

Egrappage quasi total, macération pré fermentaire à froid. Vinification traditionnelle à températures et oxygénation modérées. En quelque sorte un "compotage" sur marc.

ÉLEVAGE

6 mois en cuve inox

CÉPAGES

Carignan 85%, Grenache noir 15%

13,5 % VOL.

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

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3159

Superficie du vignoble: 60 ha

Rendement: 35 hL/ha

Âge moyen des vignes: 60 ans

Élevage en cuve: 6 mois

SERVICE

17 degrés



POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Robe brillante, grenat.

Registre frais et balsamique (grenade, laurier, poivre vert).

Bouche juteuse avec du relief en finale.

Belle personnalité.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif dînatoire

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Spécialités françaises

