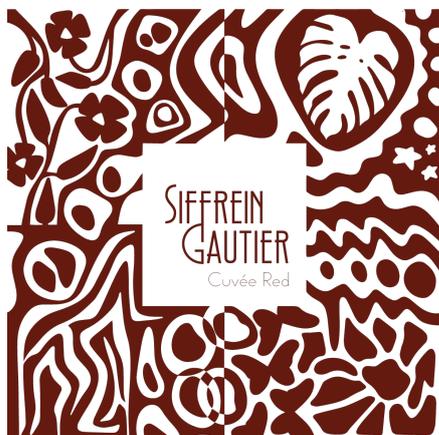


Siffrein GAUTIER



Siffrein GAUTIER, Cuvée Red Fruits BIO, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un vin actuel issu d'une sélection de parcelles en appellations Côtes du Rhône Villages Suze la Rousse et Côtes du Rhône Villages Rochegude, assemblées dans la recherche d'une expérience gustative de fruits rouges distinctive au nez et en bouche.

L'assemblage est présenté en appellation Côtes du Rhône indépendamment de l'origine très qualitative des parcelles dont il est issu (Villages communaux).

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. Ce vin est issu de 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. Désherbage exclusivement mécanique et irrigation raisonnée en goutte à goutte
Millésime très sain.

VENDANGES

Vendanges mécaniques et manuelles selon les parcelles.

VINIFICATION

Egrappage quasi total, macération pré fermentaire à froid. Vinification traditionnelle à température et oxygénation régulées

ÉLEVAGE

7 mois en cuve inox



CÉPAGES

Grenache noir 35%, Carignan 35%, Syrah 30%

13,5 % VOL.

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

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 7000

Superficie du vignoble: 37 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Élevage en cuve: 7 mois

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe lumineuse aux reflets fuchsia.

De l'éclat !... sur des notes gourmandes de fraise des bois, de cerise et de pivoine

la bouche est juteuse et très fruitée. Un vin moderne

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, viandes blanches et légumes grillés

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Viandes blanches

