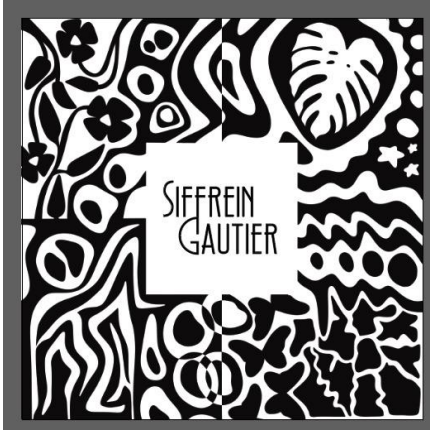


Siffrein GAUTIER



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

AOC Côtes du Rhône Villages, Vallée du Rhône, France

Vin dans l'air du temps, issu d'une sélection de parcelles en appellation Côtes du Rhône Villages Suze-la-Rousse et Villages Rochegude, assemblée dans la recherche d'une expérience gustative de fruits noirs distinctive au nez et en bouche

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 rendezvous.

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
Irrigation raisonnée en goutte à goutte
Millésime très sain.

VENDANGES

Récolte manuelle ou mécanique selon les parcelles

VINIFICATION

Vinification traditionnelle à température et oxygénation régulières.

ÉLEVAGE

7 mois en cuve inox

CÉPAGES

Syrah 35%, Grenache noir 30%, Carignan 20%, Mourvèdre 15%

14 % VOL.

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

SERVICE

de 16 à 18 degrés

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 13300
Superficie du vignoble: 37 ha
Âge moyen des vignes: 30 ans
Élevage en cuve: 7 mois



POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Robe brillante, grenat.

Le nez est riche, sur les fruits noirs et la réglisse en rouleau

la bouche est charnue à la texture veloutée.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Viandes rouges

