



Château 2014

AOC Côtes du Rhône Villages Rochegude (Vallée du Rhône), Rouge 2014

L'élégance septentrionale d'un beau 2014.

PRÉSENTATION

Troisième millésime certifié Bio du Château.

LE MILLÉSIME

Troisième millésime certifié Bio du Château.

Un millésime atypique. Printemps chaud et précoce, été frais et humide. Les vins produits sont axés sur la fraîcheur et l'élégance.

SITUATION

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

Le cycle de la vigne fut précoce, jusqu'à ce que l'été n'annihile cette avance prise. Les vendanges se sont donc déroulées normalement avant les précipitations de fin septembre.

VINIFICATION

Récolte manuelle à 80%.

Égrappage total, macération pré-fermentaire à froid et macération post-fermentaire à chaud.

ELEVAGE

Elevage en cuve

CÉPAGES

Vieux Grenache noir : 70%, Mourvèdre : 20%, Syrah : 10%

SERVICE

Service vers 18 degrés. Carafage non requis.

Garde optimale 5 ans.

DÉGUSTATION

Robe brillante, grenat

Nez ouvert, épicé avec des fruits rouges et des notes de cacao.

Bouche harmonieuse et ample avec une belle fraîcheur finale. Tanins soyeux.

Type de bouteille											
bourgogne tradition cete											
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids bouteille (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bouteille (cm)	Diamètre bouteille (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimensions palette (HxLxP cm)
75 cl	6	612	16	6	1350	8,1 Kg	826 Kg	29,6 cm	8,22 cm	L50 x l30 x h10	H184 x L120 x l80

Château de Lignane

2837 route de Sainte Cécile, 26790 Suze la Rousse

Tel. 0629020934 - Fax 0956662937 - siffrein@lignane.com

lignane.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



vincod.com/78LSAF