

Domaine: **La GRANDE BELLANE**

Denomination: **AOP Côtes du Rhône**

Style: **Vin tranquille**

Couleur: **Rouge**

Pays: **France**



Vallée
du
Rhône



Vigneron depuis 1919

Le vignoble familial se situe dans une belle campagne vallonnée et est cultivé en Agriculture Biologique sans engrais artificiel, ni pesticide ou herbicide. Le vin est produit sans produit animal. Ce vin est la Cuvée la plus représentative du millésime et est produit avec un minimum de traitement. Le résultat est un superbe vin naturel qui peut former un léger dépôt avec le temps.

- **Style** : Vin souple et fruité. Jolie robe grenat, nez intense de fruits rouges et d'épices, avec une bouche pleine et équilibrée, d'une belle concentration. Agréable fraîcheur et belle longueur en bouche.

- **Terroir** : Coteaux argilo-calcaires

- **Cépages** : Grenache, Syrah, Carignan

- **Rendement** : 45 hl/ha

- **Age moyen des vignes** : 20 ans

- **Alc par Vol** : 13,5-14%

- **Sucre résiduel** : < 2 gr/l

- **Vinification** : Nous suivons l'évolution des raisins régulièrement par la dégustation afin de vendanger avant la pleine maturité. L'objectif est ici d'obtenir un bon équilibre sucre/acidité et de favoriser la fraîcheur et le fruité. Les parcelles sont spécialement sélectionnées et vendangées individuellement afin de préserver toutes les qualités. La vendange est égrappée et légèrement foulée. Durant la phase de macération, les températures sont minutieusement maintenues entre 18°C et 28°C durant 2 semaines. Cela permet une extraction douce des tanins, des arômes et de la couleur des pellicules. Nous n'utilisons pas de levure œnologique afin de préserver la typicité des terroirs et des millésimes.

- **Température de dégustation** : 16°C

- **Conservation** : peut être bu dès à présent ou dans les 5 ans

- **Servir avec** : repas quotidien, viandes rouges et fromages



Vin Bio

Certifié par Bureau Veritas, Certification France

Damien MARRES, Winegrower