



Côtes-du-Rhône “Belleruche”

Les cépages

Majorité Grenache et Syrah.

Le terroir

Il est composé de plusieurs grands types de terroirs dont parmi eux des sols à galets roulés aux terres argileuses, des sols d'épandages caillouteux, des terrasses argilo-caillouteuses, des sables limono caillouteux... Tous ces sols offrent à la vigne une alimentation hydrique régulière et une restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les cailloux.

Les vendanges

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique et vendangés essentiellement à la machine.

La vinification

Après un égrappage total, les raisins sont vinifiés dans des cuves bétons et inox pendant 3 à 4 semaines. Des remontages sont réalisés quotidiennement pour extraire en douceur les substances aromatiques, les anthocyanes et les tanins. La température de fermentation alcoolique est contrôlée et régulée à 28 °C.

En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température entre 30 et 33 °C pour favoriser la polymérisation des tanins.

L'élevage

6 mois en cuve béton et en cuve inox.

La dégustation

Robe: rouge grenat profond.

Nez: intense, fruité (notes de cassis/ framboise) et agrémenté par des notes de poivre blanc.

Bouche: la bouche est juteuse, puissante, fruitée (notes de fruits rouges) et accompagnée par de jolies notes de torrification.

Les tanins présents sont soyeux et délicats.

Avec ce vin nous avons aimé:

agneau de lait.

Température de dégustation: 16-18 °C.

La garde: de 3 à 5 ans.

Grape varieties

Mainly Grenache and Syrah.

Terroir

It is made up of several major types of terroirs including pebbly clay soils, soils with layers of stones, stony clay terraces, stony silty-sand... All these soils provide the vine with a constant water supply and, at night, release the heat stored up by the pebbles during the day.

Harvest

The grapes are picked at phenolic maturity and are mainly harvested by machine.

Vinification

After a total destemming, the grapes are vinified in concrete and stainless steel tanks for 3 to 4 weeks. Pumping over operations are carried out each day to gently extract the aromatic components, anthocyanins and tannins.

The fermentation temperature is regulated and set at 28°C. At the end of alcoholic fermentation, the temperature is allowed to rise to 30-33°C to assist the polymerization of tannins.

Maturing

6 months in concrete vats and stainless steel tanks.

Tasting

Colour: deep garnet red.

Nose: intense, fruity (blackcurrant/ raspberry) and complemented by notes of white pepper.

Palate: this wine is juicy, powerful and fruity (red fruits notes) on the palate, with lovely roasted notes. There are silky and delicate tannins.

Recommended food pairing:

young milk-fed lamb.

Serving temperature: 16-18°C.

Ageing potential: 3-5 years.

