

Dauvergne-Ranvier

15 Cépages

Côtes du Rhône

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : France

Région : Rhône



Grenache, syrah et mourvèdre majoritaires + vaccarèse, le carignan, le cinsault, la clairette rose, la counoise, le grenache gris, le marselan, le muscardin, le picpoul noir, le terret noir et les deux derniers de la famille : le couston et le caladoc



Alcool : 14.5 %

Sucre résiduel : 2.4 g/l



Les raisins proviennent pour partie de vignes plantées dans le nord du Vaucluse et pour partie de parcelles situées à la lisière du Gard et de l'Ardèche. Nous avons assemblé les cépages et les terroirs ! Tous les raisins ont été égrappés avant une cuvaison de trois semaines caractérisée par des extractions douces. Le vin a ensuite été élevé pendant 7 mois en cuve, afin de préserver le fruité des arômes.



La robe est d'un rouge rubis soutenu. En aérant le vin, on en saisit le formidable potentiel : la violette domine au nez et s'associe aux arômes de fruits tels la framboise ou le cassis. En bouche, la rondeur domine complétée par une finale fraîche et légèrement tannique.



Chacun de nos vins réinterprète l'appellation dont il est issu mais tous ont un air de famille : ils sont la synthèse entre leur appellation, qui les lie à un territoire, et notre sensibilité, qui nous pousse toujours à préférer la finesse à la puissance.

Nous avons choisi de ne pas acheter de vignes mais de nous associer à des vigneron. Ils possèdent le vignoble et nous avons notre savoir-faire, notre « tour de main ». Ce savoir-faire a été acquis durant plus de trente années de travail dans de multiples régions viticoles et auprès de nombreux vignerons.

