



Domaine Pertiane - Les Safres, AOC Vacqueyras, Rouge, 2023

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Le Domaine Pertiane, propriétaire de la famille Bres depuis trois générations, se compose de vieilles vignes de Grenaches et de jeunes Syrahs sur plus de 25 hectares. Le domaine s'enracine sur des coteaux, au pied de la colline de safre, là où d'anciennes carrières de calcaire témoignent d'une richesse géologique exceptionnelle. Ce terroir sableux mêlé à des galets roulés produit un vin singulier, d'une finesse et d'une volupté uniques, élaboré en Biodynamie depuis 2016.

LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

Garrigues, sols rocailloux et sablonneux.

VINIFICATION

Les vendanges manuelles sont effectuées uniquement sur les meilleures parcelles après dégustation de baies. La vinification respecte les traditions pour garantir la plus pure expression du terroir.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 40%

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Une couleur rouge profond aux reflets violets annonce un nez très aromatique aux notes de cassis et violette. La bouche est enveloppée de tanins soyeux où s'exprime la réglisse, le cassis, et quelques feuilles de laurier.

ACCORDS GOURMANDS

Poulet fermier farci, daube provençale, légumes vapeurs, fromages affinés ou côte de veau aux asperges grillées.



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

