



Les Mûrières, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

« Les Murières » est une cuvée dédiée à un lieu où se pratiquait une activité complémentaire traditionnelle chez les vignerons : l'éducation du ver à soie, qui requiert d'abondantes quantités de feuilles de mûrier.

TERROIR

Sol riche en galets ou graves calcaires sur coteaux exposés Sud-Est.

À LA VIGNE

Palissage en cordon de Royat pour la Syrah, Carignan et Marselan. Grenache en gobelet. 4000 pieds/ha.

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à chaud. Cuvaion de 12 à 15 jours avec pigeage. Maitrise des températures pour une extraction en douceur. Pas d'élevage en barrique.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan

DÉGUSTATION

Jolie robe pourpre brillante. Belle intensité aromatique, friand sur des notes de fraise, framboise, groseille. En bouche, un vin rond avec une jolie fraîcheur. On retrouve ces notes de fruits rouges que sa structure tanique légère accompagne sur une belle finale. Un vin de plaisir.

ACCORDS GOURMANDS

Servir chambré (16 - 18 °C) sur des viandes braisées.

