

Domaine du Chardon Bleu

Domaine du Chardon Bleu, Brigand Rouge, AOC Grignan-les-Adhémar, Rouge, 2020

AOC Grignan-les-Adhémar, Vallée du Rhône, France

La cuvée Brigand Rouge est un vin gourmand, convivial et consensuel préconisé pour toutes les occasions improvisées, les repas en famille ou entre amis sous le signe de la bonne humeur !



LE VIN

La cuvée du Brigand Rouge s'appelait initialement Rouge Gorge. Pourquoi?? Parce que c'est un rouge chantant, festif, convivial... Mais, lorsque nous avons eu le budget pour déposer le nom, une grosse structure nous avait devancés?! Dommage... Néanmoins, nous adorons notre petit oiseau espiègle et coquin, qu'à cela ne tienne nous lui donnerons juste un petit nom : Le Brigand, et nous continuerons à siffloter ensemble sur notre branche !

LE MILLÉSIME

Le millésime 2020 solaire et agrémenté de quelques orages pluvieux a permis une très belle récolte, juteuse et sucrée.

SITUATION

Les vignes permettant de vinifier la cuvée Brigand Rouge, âgées d'une quarantaine d'années, sont plantées à La Roche Saint Secret (extrémité est de l'AOP Grignan les Adhémar), dans les quartiers dits de "Le Bassin" et "Le Plan".

TERROIR

Ces parcelles assemblées plantées sur un sol argilo-calcaire sur le bas des coteaux et affleurent le Rocher en haut des vignes avec une légère altitude, entre 300 et 400 m exposé plein sud pour la première, et nord est pour la seconde.

DATE DE DÉBUT DES VENDANGES

25/09/20

VINIFICATION

Les vins rouges sont encuvés juste après les vendanges dans des cuves inox et résine. Nous faisons deux remontages par jour pendant 3 à 4 semaines de macération pelliculaire. À l'issue des fermentations alcoolique, nous pressons les raisins en séparant le jus de goutte et le jus de presse pour avoir plus de libertés d'assemblages. Au mois de février après soutirage et filtration, nous assemblons nos cuvées. Nous vinifions nos vin avec le moins de sulfites et d'intrants possible

ELEVAGE

Cette cuvée est souvent mise en bouteille au mois de mars et commercialisée à partir du mois de mai pour agrémenter vos repas en famille ou entre amis !

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 40%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.
Contient des sulfites.

Domaine du Chardon Bleu - 140 route de Nyons, 26770 ROCHE SAINT SECRET
Tel. 06 02 06 68 59 - domaine.chardonbleu@gmail.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



N1S0SF

Domaine du Chardon Bleu



Domaine du Chardon Bleu, Brigand Rouge, AOC Grignan-les-Adhémar, Rouge, 2020 AOC Grignan-les-Adhémar, Vallée du Rhône, France

SERVICE

Le Brigand Rouge peut se servir frais, l'été sous la tonnelle, ou environ 12°C au printemps ou à l'automne.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

La dégustation est juteuse et très plaisante.

ASPECT VISUEL

Ce vin offre une délicate robe à la couleur rubis et aux reflets violines. La robe est éclatante.

AU NEZ

Le nez s'ouvre et s'exprime sur des arômes de fruits noirs comme la mûre ou la cerise noire. C'est un nez fruité et engageant.

EN BOUCHE

L'entrée en bouche est franche et évolue sur un milieu de bouche croquant et juteux. La matière est bien enveloppée et donne un joli caractère à ce vin.

ACCORDS METS-VINS

Ce vin franc et direct appelle à une cuisine de convivialité.

- Os à moelle cuit au four, pain grillé et compotée d'oignons doux.
- Brochettes de bœuf à la plancha, poivrons et aubergines confites.
- Ribs de cochon laqués au miel et grillés, accompagnés de frites maison.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Tone de Vins

"Pourquoi ?

Pour mettre « un peu de soleil dans l'eau froide » (n'en déplaise aux amateurs de romans de Françoise Sagan) et prendre quelques précieux rayons de soleil méditerranéens au cœur de l'hiver. Parce que ce rouge croquant de fruit et d'énergie appelle immédiatement copains, apéro et belle soirée ensemble. Et surtout parce que c'est délicieux ! (extrait dégustation millésime 2017 en février 2018)"

Terre de vins

