

Domaine du Chardon Bleu



Domaine du Chardon Bleu, Cuvée Ritournelle, AOC Grignan-les-Adhémar, Rosé, 2021

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

Cette cuvée présente un vin rosé sec et tendre avec une bonne persistance en bouche?; idéal à l'apéritif, ou à table !

LE VIN

Le rosé d'été à l'apéritif ou à table?!

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 cette cuvée âgées d'une quinzaine d'années, sont plantées dans le quartier dit "Le Château" à La Roche Saint Secret (extrémité est de l'AOP Grignan les Adhémar).

TERROIR

La tendresse et la minéralité de ce vin sont issus du sol argilo-calcaire, ses arômes fins et fruités sont issus de ses cépages.

DATE DE DÉBUT DES VENDANGES

15/09

VINIFICATION

Comme pour la réalisation d'un vin blanc, les grenaches sont pressés dès l'entrée dans le chai, ce qui permet de conserver le maximum de fruit et de limiter l'oxydation.

Les syrahs, quant à elles, sont prélevées de la cuve après quelques heures de macération pelliculaire, elles apporteront le croquant à cette cuvée, une jolie couleur et de très bonnes capacités anti-oxydatives?!

Après un débordage de 48 heures à 6°C, le moût est soutiré et assemblé et les fermentations commencent pour trois semaines, avec deux remontages/ jour.

Les fermentations se déroulent entre 18 et 20 degrés, pour préserver le fruit et la netteté des arômes, elles durent environ 3 semaines.

Nous limitons au maximum les intrants lors de nos vinifications (2 g de SO₂ à la vendange, 2 g après FA pour éviter la fermentation malo-lactique et préserver la fraîcheur et ajustement avant la mise en bouteille).

ELEVAGE

La cuvée Ritournelle est embouteillée en janvier afin de permettre au vin de se reposer en bouteille, et d'être prêt à être dégusté et apprécié dès les beaux jours !



Domaine du Chardon Bleu



Domaine du Chardon Bleu, Cuvée Ritournelle, AOC Grignan-les-Adhémar, Rosé, 2021

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

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Syrah 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

OGM: Ce produit ne contient aucun OGM
Contient des sulfites. Ne contient ni œuf ni produits à base d'œuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

La cuvée Ritournelle s'apprécie servie à une dizaine de degrés, pour apprécier tous ses arômes (attention à ne pas servir trop froid : cela déséquilibrerait le vin !).

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

La robe de ce vin dévoile une couleur rose saumon, aux reflets légèrement argentés.

AU NEZ

Le nez s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges, comme la fraise ou la framboise légèrement compotée. Il est délicat et gourmand.

EN BOUCHE

L'attaque est enveloppante et évolue sur un milieu de bouche aromatique où l'on retrouve les petits fruits rouges, le tout rythmé par une fraîcheur longue et agréable.

ACCORDS METS-VINS

De par sa gourmandise et son aromatique de fruits rouges, ce vin s'accordera parfaitement avec des cuisines fraîches et onctueuses.

- Gravlax de dorade, crème légèrement safranée et bille de «citron caviar».
- Tataki de thon, sésame et pousse de soja, salade fine de choux blanc.
- Lotte rôtie au lard, délicatesses confites au four et au thym frais.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Beaux reflets pétales de rose sur un rosé cristallin. Explosion d'arômes, notes de fraise écrasée, d'écorce d'orange, de pêche blanche et de groseille. Bouche tonique, friande et gourmande, pleine de jeunesse et de fraîcheur, touche exotique et bonbon Krema. Agréable finale de pulpe de fruits."

Elle à Table, Concours des vins Elle à table Silver 2021, 30/06/2021

