

Domaine du Chardon Bleu



Domaine du Chardon Bleu, Terre d'Ici, AOC Grignan-les-Adhémar, Rouge, 2020

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

La cuvée Terre d'ici, c'est la sagesse du terroir, les immuables arômes des rouges de la vallée du Rhône, allié à la fraîcheur de nos terres caillouteuses et d'altitude.

LE VIN

La cuvée Terre d'Ici est un vin fruité, tendre ample qui s'exprime sur ses notes de petits fruits noirs et épices fondues

LE MILLÉSIME

Le millésime 2019, sec et solaire est un millésime où les vignes auront puisé au cœur du sol leur subsistance, pour aboutir à une toute petite récolte, mais d'une grande concentration !

SITUATION

Les vignes permettant de vinifier la cuvée Terre d'Ici, âgées d'une trentaine d'années, sont plantées à La Roche Saint Secret (extrémité est de l'AOP Grignan les Adhémar), dans les quartiers dit "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.

Comme toutes nos cuvées, nous vinifions la cuvée Terre d'Ici avec le moins de sulfites et d'intrants possibles (2 g de SO₂ après FA, ajustement à la mise)

ELEVAGE

Cette cuvée est souvent mise en bouteille au mois de mars et commercialisée à partir du mois d'octobre après un petit temps de mise au repos.

CÉPAGES

Syrah 70%, Grenache noir 30%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 15 ha

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.



6V01PF

Domaine du Chardon Bleu



Domaine du Chardon Bleu, Terre d'Ici, AOC Grignan-les-Adhémar, Rouge, 2020

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

SERVICE

Nous vous conseillons de servir la cuvée Terre d'Ici chambrée, ouvert si possible 4 heures avant le repas, ou carafé.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Ce vin est ample et profond.

ASPECT VISUEL

La robe de ce vin est pourpre, intense et profonde avec de jolis reflets violines.

AU NEZ

Le nez est profond et délicat. Il s'ouvre sur des notes de confiture de fraise des bois, de poivre ou encore de réglisse.

EN BOUCHE

L'entrée en bouche est fraîche, avec un milieu de bouche riche et harmonieux. Les tannins sont présents et soyeux. Le poivre apparait en rétro-olfaction.

ACCORDS METS-VINS

Avec la profondeur et le caractère de ce vin, il faut privilégier les cuisines de gout et de textures :

Tournedos charolais rôti au poivre, frites de patates douces et « ketchup » maison (concassée de tomates légèrement sucrée et épicée)

Magret de canard sur la peau, jus corsé, carottes glacés

Pintade de la Drôme rôtie, ail en chemise, tian de légumes façon provençal.



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.



6V01PF