



le **Domaine** Chapelier

AOC

Côtes du Rhône

Boissonade 2012

Bouteille de 75cl

Vignerons :

- Pierre, Julien et Christine Guigue, associés en GAEC Le Chapelier.

Vignoble :

- Culture biologique de père en fils depuis 1970.
- En AOP Côtes du Rhône depuis 2001.

Superficie :

- 18 ha groupés autour du domaine, avec 2 terroirs : l'un argilo-calcaire, l'autre sableux.

Encépagement :

- 50 % grenache noir et blanc, 35% syrah, 5% Cinsault, 5% Roussane, 5% Vermentino.

Terroir de la cuvée :

- Sol sableux, donc très filtrant, acide.

Composition :

- 100% Syrah.

Rendement :

- 45 hl/ha.

Age moyen des vignes :

- 18 ans.

Vinification :

- La vendange est soigneusement égrappée, chaque cépage est vinifié séparément, la macération en cuves ciment semi-enterrées dure environ 15 jours. Puis les baies sont pressurées, le jus de goutte et le jus de presse sont assemblés, et finissent la fermentation ensemble. Pas de collage. Les vins sont filtrés avant la mise en bouteille, qui intervient environ 6/8 mois après la récolte. Les vins vieillissent donc en bouteilles.

Dégustation :

- Vin puissant, tannique, aux arômes complexes, épicés...

Température de service :

- 20 à 22 °

Accompagnement :

- Idéal pour la cuisine sucré-salé, aux épices indiens, avec un gâteau au chocolat...

Conservation :

- Vieillit très bien, jusqu'à 10 ans.