

le ^{Domaine} Chapelier



AOP

Côtes du Rhône

Rouge Eva

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 calcaire.

Composition :

- 100% Syrah.

Rendement :

- 45 hl/ha.

Age moyen des vignes :

- 30 ans.

Vinification et conservation :

- la vendange est soigneusement égrappée, chaque cépage est vinifié séparément, la macération en cuves ciment semi-enterrées dure environ 12 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 charpenté, au nez de cassis, avec une bonne longueur en bouche, réglisse, arômes typiques du cépage syrah.

Température de service :

- 20 à 22 °C.

Accompagnement :

- plats épicés.

Conservation :

- ce vin gardera son fruité durant 4/5 ans, puis évoluera vers des notes plus « fruit cuit » tel le pruneau, la cerise cuite...

Certifié ECOCERT