



le **Domaine** **Chapelier**

AOC

Côtes du Rhône

Rouge Fruité

BIB 3L ou 5L

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 argileux profond, calcaire.

Composition :

- 100% Grenache noir.

Rendement :

- 45 hl/ha.

Age moyen des vignes :

- 15 ans.

Vinification et conservation :

- la vendange est soigneusement égrappée, puis mise à macérer seulement 4/5 jours pour ne pas extraire beaucoup de tannins. Le jus va fermenter jusqu'à la disparition complète du sucre. Après quelques soutirages, pour ôter les lies, Les vins sont filtrés sur Kieselgur (argile), puis conservés dans des cuves à chapeau flottant. Ces cuves permettent de remplir les fontaines à vin au fur et à mesure des besoins. Nous garantissons la livraison de vins fraîchement tirés.

Dégustation :

- Joli vin fruité, peu tannique.

Température de service :

- 16 à 20 °

Accompagnement :

- apéritif, pizzas, grillades, buffets froids, pique-nique, charcuteries...

Conservation :

- Les vins rouges peuvent se garder 3 mois avant d'ouvrir les fontaines, puis 2 mois encore après ouverture.

Certifié ECOCERT