



le **Domaine** **Chapelier**

AOC

Côtes du Rhône

Rouge Fruité 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 argileux profond, calcaire.

Composition :

- 100% grenache noir.

Rendement :

- 45 hl/ha.

Age moyen des vignes :

- 15 ans.

Vinification :

- 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, le Fruité va attendre la mise en bouteilles qui interviendra rapidement, afin de préserver la fraîcheur des arômes.

Dégustation :

- Joli vin friand, aux arômes framboisés, peu tannique.

Température de service :

- 16 à 20 °

Accompagnement :

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

Conservation :

- A boire dans les 5 ans.

Certifié ECOCERT