



le Domaine Chapelier



Vin de Table

Rouge

BIB 5L ou 10L

Vignerons :

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

Vignoble :

- Culture biologique de père en fils depuis 1970.
- 60% en AOC 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, zone de plaine.

Composition :

- Assemblage grenache, syrah.

Rendement :

- 65 hl/ha.

Age moyen des vignes :

- 35 ans.

Vinification :

- La vendange est soigneusement égrappée, chaque cépage est vinifié séparément, la macération en cuves ciment semi-enterrées dure environ 8 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 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 :

- Vin fruité, bel équilibre tannique, à boire au quotidien, accompagne toutes sortes de plats.

Température de service :

- 18 à 22 °

Accompagnement :

- Les bons plats traditionnels : daube, ragoût, braisé...

Conservation :

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