



# le Domaine Chapelier



AOC

Côtes du Rhône

Rouge Sans Sulfite 2013

Bouteille de 75cl

#### **Vignerons :**

- Pierre, Julien et Christine Guigüe, 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, coteaux secs.

#### **Composition :**

- 100% Syrah.

#### **Rendement :**

- 45 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 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 mois après la récolte. Les vins vieillissent donc en bouteilles.

Nous produisons du sans sulfites seulement depuis 2010, notre jeune expérience vous garantit une conservation, avec évolution sur 3 ans.

#### **Dégustation :**

- Vin très fin, suave, au fruité délicat, avec une belle matière en bouche. A carafier de préférence, sinon ouvrir la bouteille 2h00 avant dégustation.

#### **Température de service :**

- 20 °

#### **Accompagnement :**

- Toute la cuisine bio !

Certifié ECOCERT