



le **Domaine** **Chapelier**

AOC

Côtes du Rhône

Rouge Tradition 2013

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, coteaux secs et caillouteux.

Composition :

- 50% Syrah, 50% Grenache noir.

Rendement :

- 45 hl/ha.

Age moyen des vignes :

- 25 ans.

Vinification :

- La vendange est soigneusement égrappée, chaque cépage est vinifié séparément, la macération en cuves ciment semi-enterrées dure environ 7 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 :

- Bel équilibre basé sur la puissance et le fruité.

Température de service :

- 18 à 22 °

Accompagnement :

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

Conservation :

- Ce vin gardera son fruité durant 4/5 ans, puis évoluera vers des notes plus « fruit cuit » tel le pruneau, la cerise cuite... Son optimum sera autour des 5 ans, mais il se gardera très bien 5 années de plus.

Certifié ECOCERT