

L'appellation Côtes-du-Rhône : c'est l'appellation régionale qui définit les vins produits dans l'ensemble de la Vallée du Rhône. Agrémentée de nombreuses AOC locales et communales sur des terroirs précis et des spécificités de production, elle regroupe **171 communes et 6 départements** (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse).

Comme les autres appellations de la vallée du Rhône, les premiers à avoir planté de la vigne dans la région sont les Grecs puis les Romains. En 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité. Un Édît du Roi de France prescrit, en 1737, que tous les fûts destinés à la vente et au transport doivent être marqués au feu par les lettres « C.D.R. ». Cette notoriété s'accroît et prendra forme en 1937 avec la création de l'AOC.

Création de l'AOC en 1937 | 84 % vins rouges | 6 % vins blancs | 10 % vins rosés | 30 749 hectares de vignes | 1 280 240 hl/ an | Rendement moyen 42 hl/hectare | 31 % de la production exportée | Vins secs |

Cépages : Syrah 50%, Grenache 40%, Mourvèdre 10%



Terroir/Climat : assemblage très complexe, nécessitant une sélection pointue des vins de base, permettant ainsi de garantir une régularité à chaque millésime.
Sols : Sols très variés constitués de sédiments, de calcaires, d'alluvions et de cailloux.



Âge moyen des vignes : 35 ans env.

Vinification : Vendanges et vinifications traditionnelles, contrôle des températures de fermentations et longues macérations.



Elevage : Ce vin est élevé pour partie 1 an et demi en foudres de chêne.

Production annuelle : 4 000 000 de bouteilles env.

Notes de dégustation



Visuel : Robe rouge sombre soutenue et brillante.

Olfactif : Nez de fruits noirs marqués par des notes d'épices.

Gustatif : Vin ample, plein et racé. Tanins arrondis, très enrobés mais présents en bouche. Ce vin se distingue par son ampleur, sa chaleur et son intensité aromatique.

Ensemble : Vin complet, de bonne persistance. Élégance et finesse, bel équilibre entre tanins et fruits.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation** : 6-8 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : charcuterie, viandes et fromages, mais aussi ragoûts ou filets mignons de porc.

