ESPRIT D'ARGILES ROUGE 2022

DOMAINE LA COLLIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Première cuvée en appellation Rasteau du domaine soit l 2004, la dernière baptisée en 2012. Son nom reflète l d bleues et jaunes du fabuleux terroir de Rasteau et l du domaine d « esprit ». L jaune apporte en milieu de bouche la rondeur et l bleue joue sur la profondeur et l'élégance, la minéralité avec des tanins très soyeux.

Accords mets et vins

On l'associera à des viandes rouges, un agneau grillé aux herbes ou un lapin rôti.

Détails

Viticulture : En conversion
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Georges Perrot
Domaine : Domaine La Collière
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Rasteau sec
Cépages : Mourvèdre, Grenache noir
Millesime : 2022
Degrès : 15 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Marnes bleues et jaunes.
Cépage : 70% Grenache noir 17% Mourvèdre 13% Syrah
Vendange : Nous vendangeons exclusivement à la main, pour permettre le tri des raisins. La consigne est :
Viticulture : Depuis la création de notre domaine en 2002, les vignes sont cultivées en préservant la plante et le sol, sans avoir recours à des intrants chimiques, dans un souci de respect et de durabilité. Le label bio est une reconnaissance officielle de notre travail depuis 20 ans.
Vinification : Eraflage en totalité. Environ vingt et un jours de cuvaison avec deux délestages.
Elevage : Deux hivers en cuve béton brut.

Dégustation

Robe : La robe rouge grenat profond aux reflets violines est limpide et brillante.
Nez : Le nez est rapidement aérien avec une forte présence de petits fruits rouges frais. Après aération, les notes de fruits rouges prennent encore de l'ampleur, puis les épices douces comme la cannelle et la cardamome, le poivre gris dominent. Les fruits noirs finissent de compléter la palette aromatique assurant ainsi une belle complexité.
Bouche : La bouche ne déçoit pas ; dès l'attaque, la souplesse domine. Les arômes d'épices douces prolongent les perceptions du nez. De très beaux tanins apportent du velouté et donnent du relief en milieu et en fin de bouche.
Finale : La finale est longue et présente un bel équilibre, sans lourdeur.
Garde : Ce vin très délicat et suave peut s'ouvrir dans les 10 ans, voire plus si l'on préfère que dominent les notes épicées.
Température de service : 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

Je suis un viticulteur passionné qui a découvert son amour pour la terre grâce à sa grand-mère maternelle et son jardin potager.Après avoir travaillé sur l'exploitation de mon beau-père, j'ai créé ma propre exploitation viticole en 2000.Avec un profond respect pour l'environnement, j'ai élaboré des vins de grande qualité en cueillant à la main les grappes gorgées de soleil.Les vins produits par mon Domaine La Collière, notamment, des « Côtes du Rhône » ainsi que des « Rasteau », sont devenus célèbres pour leurs arômes subtils et leur qualité exceptionnelle.Ayant toujours été soucieux de travailler en respect avec la nature, mon domaine est actuellement en conversion biologique.Composé de 25 hectares à Rasteau, le domaine produit chaque année environ 80 000 bouteilles.Conscient que pour faire des produits de qualité il est important de disposer des bons outils, j'ai construit en 2018 une cave surplombant notre vignoble La cave, d'une surface de 500 m2, est équipée des traditionnelles cuves béton et inox mais également de demi-muids ou encore de deux oeufs en béton.

AUGERON
FAMILLE PERRI