LA FONTAINE ROUGE 2022

DOMAINE LA COLLIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Premier millésime en 2008, cette cuvée met en avant le terroir d ensemble de parcelles de notre domaine. Au milieu de ces dernières coule une fontaine d l de ce nom. Leur particularité est d uniquement des argiles bleues en profondeur d des tanins très fins sur cette cuvée, sa minéralité, sa fraicheur et sa longueur de bouche.

Accords mets et vins

On partagera cette cuvée sur des mets de fêtes, des viandes nobles y compris des plats épicés qu'elle saura parfaitement accompagner.

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 : Grenache noir
Millesime : 2022
Degrès : 15 %
Contenance : 0,75 L

Dégustation

Robe : Belle robe rouge grenat. Le vin est limpide et brillant. Les reflets violacés illustrent encore sa jeunesse.
Nez : Dès l'ouverture, les arômes puissants et complexes de fruits mûrs, d'épices douces et de notes subtilement boisées donnent le ton. Cerise, cassis, encens, poivre sont autant de parfums qui témoignent de la complexité naissante de nos cépages vendangés à maturité. L'élevage patient apportent ensuite sa part de notes empyreumatiques et épicées rappelant la poudre de cacao, la vanille, le café torréfié ainsi qu'une note florale qui amène un côté aérien.
Bouche : En bouche, les tanins sont veloutés, dociles, mûrs.
Finale : L'équilibre se partage entre fraîcheur et suavité pour donner un vin digeste et charnu à la fois.
Garde : On ouvrira cette bouteille icône du domaine dans les 10 ans
Température de service : 15°

Caractéristiques

Terroir : Marnes bleues
Cépage : 92% Grenache noir 8% Mourvèdre
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 : Vinification en grappes entières pour le grenache, uniquement un délestage sans air suivi de remontages classiques, cuvaison onze jours.
Elevage : Deux hivers en demi-muids puis trois mois en cuve béton brut.

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