# CUVÉE OUBLIÉE 2020 ROUGE MAGNUM

DOMAINE LA COLLIÈRE




Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Une cuvée mono cépage sélectionné en fonction du millésime. Souvent les cuvées spéciales sont appelées « vieilles vignes » mais aucun cahier de charges ne définit ce terme, nos parcelles pour cette cuvée ont minimum une cinquantaine d et le vin est élevé en cave en demi-muids de 600l, on peut dire qu' " on l'oublie" d'où le nom.

Ce qui caractérise cette cuvée oubliée 2020, c d son élégance et sa précision. Aérienne, dynamique, presque enjouée c un vin festif par excellence. L'élevage a patiemment ciselé toutes les caractéristiques inhérentes à un vin riche et typique de nos appelations du sud de la Vallée du Rhône.

## Accords mets et vins

Sur des plats de fête, des viandes fines ou des mets truffés.

## Détails

**Viticulture :** En conversion
**Région :** Vin de France
**Packaging :** carton de 6
**Nom du Vigneron :** Georges Perrot
**Domaine :** Domaine La Collière
**Couleur :** Rouge
**Appellation :** Vin de France
**Cépages :** Carignan
**Millesime :** 2020
**Degrès :** 15 %
**Contenance :** 1,50 L

## Caractéristiques

**Terroir :** 50% de terrasses caillouteuses du Plan de Dieu (style garrigue) et 50% de marnes bleues marines, en alternance avec des lits finement sableux.
**Cépage :** 100% Carignan
**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 :** Une cuvaison en grappes entières de dix-huit jours avec quelques remontages à l'air.
**Elevage :** Dix-huit mois en demi-muids de 600l

## Dégustation

**Robe :** Robe rouge grenat aux reflets rubis
**Nez :** Aromatiquement on se laisse envahir par des notes de fruits rouges mûrs, de poudre de cacao, d'épices douces, de touches fruitées délicates, ... c'est un bouquet complexe et puissant qui persiste et vous séduit.
**Bouche :** La bouche est ample et généreuse. Les tanins présents mais dociles soutiennent un édifice bien construit entre densité, richesse et finesse.
**Finale :** Les tanins présents mais dociles soutiennent un édifice bien construit entre densité, richesse et finesse. Longue et fruitée avec un côté végétal noble.
**Garde :** A ouvrir dans les dix ans.
**Température de service :** 14°

## 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