ETÉ À LA COLLIÈRE ROUGE 2024

DOMAINE LA COLLIÈRE

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Dernière née du domaine, cette cuvée a vu le jour suite à un essai en vinification durant
les vendanges 2019. La cuve était très aromatique et sa couleur d'un rouge plus léger, la classait à part durant les dégustations.
L'idée est née de créer une nouvelle cuvée, un rouge léger à boire frais entre amis durant les soirées d'été mais également tout au long de l'année.

Accords mets et vins

Toute l'année à l'apéritif, devant un match avec les amis. Pour le pique-nique de l'été et l'hiver avec une poêlée de champignons, un foie de veau.

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 : Grenache noir
Millesime : 2024
Degrès : 14 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Petit grès limoneux et argiles bleues
Cépage : 70% grenache noir 30% secret du vigneron
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 de sept jours avec quelques remontages et une fine extraction.
Elevage : Sur cette cuvée, nous souhaitons garder le maximum de fruit donc l'élévage se fait à 100 % en cuve inox.

Dégustation

Robe : Belle robe rouge grenat aux reflets rubis, lumineux.
Nez : Dès l'ouverture, le nez propose des notes de fruits rouges frais rappelant la cerise, la fraise écrasée ou la grenade juteuse. Délicate et charmeuse la palette aromatique se compose également de notes plus poudrées de fève de cacao, de baton de réglisse et de bouquets de roses.
Bouche : La bouche suit le même ton, elle est souple, douce et veloutée.
Finale : Les tanins dociles donnent le volume suffisant pour balancer une fraicheur bienvenue.
Garde : A ouvrir dès à présent et dans les trois ans.
Température de service : 13°-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