

# *Les Chèvrefeuilles*

Côtes du Rhône - Millésime 2009

« *Élégance* »

## **La Dégustation**

Vin à la robe rouge rubis, au nez de fruit frais, baies rouges et noires, et de réglisse. En bouche, c'est un vin élégant, tendre aux arômes fins. Il est souple avec des tanins veloutés. Une pointe de fraîcheur donne à l'ensemble un équilibre friand et tout en fruit.

A servir avec des grillades, volailles ; ou bien avec une cuisine orientale.  
Sa garde sera de 3 à 5 ans.

## **Les Cépages**

Il est élaboré à partir des cépages suivants :

- \* Jeunes Grenache (40%), Jeunes Syrah (20%)
- \* Jeunes Mourvèdre (10%), Vieux Carignan (10%)
- \* Vieux Cinsault (10%), Vieilles Cunoise (10%)

Ce sont des vignes dont le rendement est régulé par l'enherbement et la vendange en vert.

## **La Situation**

Vignes de coteaux de versant sud et Est à 250 mètres d'altitude en moyenne.

## **Le Sol**

Loess sur roche de grès calcaire.

## **La Vinification**

- \* Vendange et tri manuels.
- \* Macération préfermentaire à froid.
- \* Égrappage puis foulage du raisin.
- \* Cuvaison 6 à 8 jours à environ 22°.
- \* Macération Carbonique pour les Carignan.

## **L'Élevage**

Élevé en cuve durant une moyenne de 12 mois.  
Ce vin n'est pas collé, il subit uniquement une filtration légère.