

CUVÉE TERRE D'ICI 2022 ROUGE

CHARDON BLEU



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée Terre d'ici est un vin épicé, riche et profond qui ravira les amateurs de vins gourmands et grands amateurs de rouge! Épicé, minéral et fruité, il trouve sa richesse et son subtil équilibre au cœur du terroir de la Roche saint Secret.

- 70% Grenache
- 30 % Syrah

Accords mets et vins

Avec la profondeur et le caractère de ce vin, il faut privilégier les cuisines de gout et de textures : Tournedos charolais rôti au poivre, frites de patate douces, Magret de canard sur la peau, jus corsé, carottes glacés, tajines, paella, couscous, repas aux épices indiennes

Détails

Domaine : Chardon Bleu
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar

Dégustation

Robe : La robe de ce vin est pourpre, intense et profonde avec de jolis reflets violines.
Nez : Le nez est profond et délicat. Il s'ouvre sur des notes de confiture de fraise des bois, de poivre ou encore de réglisse.
Bouche : L'entrée en bouche est fraîche, avec un milieu de bouche riche et harmonieux. Les tannins sont présents et soyeux. Le poivre apparait en rétro-olfaction.
Finale : longue et épicée
Garde : 5 ans
Température de service : 12 à 14 °c

Caractéristiques

Cépage : 70% Grenache, 30 % Syrah
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Bio, taille en double cordon de royat, le sol est enherbé un range sur deux pour limiter l'érosion,
Vinification : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques,
Elevage : 6 mois en cuve inox

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraîcheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !



Plaisirs du vin
Montauban