



Cuvée Révélation : 0,5ha

Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies

Historique.

Cette cuvée est née de la volonté d'exprimer au mieux le terroir du domaine dans sa diversité. Ce vin d'assemblage fait la part belle à trois grands cépages issus des meilleures parcelles du domaine. Un tiers de chaque cépage pour n'en imposer aucun et laisser le millésime faire le travail.

Situation géo-climatique.

- Climat méditerranéen, semi-continentale, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450m
- Expositions des parcelles : coteaux sud
- Terroir : argilo-calcaire, caillouteux.

Mode de culture.

- Cépage : Cabernet Sauvignon 33%, Syrah 33%, Merlot 33%
- Sélection des meilleures parcelles
- Plantation : 2.50m sur 1m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.40m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

Récolte.

- Début des vendanges début octobre
- Production : 40 Hl/ha, suivant millésime

Vinification.

- Vinification traditionnelle de 14 à 21 jours
- Fermentation à 22° c
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Elevage 1 an en fût de chêne de 1 à 5 vins
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage au mois d'août.
- 3 500 bouteilles commercialisées.

Dégustations.



D'une robe dense grenat, on retrouve au nez la complexité tant du Cabernet Sauvignon que celle de la Syrah, qui s'entremêlent sur des arômes de fruits rouges très murs, un boisé très discret et des tanins bien fondus.



A servir avec les viandes en sauce, gibiers d'eau, civets et fromages.
Température conseillée 18°. Conservation 10 ans et plus.

