

CUVEE « ? »

Cette cuvée spéciale sans soufre ajouté vous fera découvrir chaque année un vin atypique.

IGP Coteaux des Baronnie

HISTORIQUE

A chaque nouveau millésime, le vigneron recommence inlassablement la création de ses cuvées. Ce vin déroge à la règle. Ici chaque année l'on s'inspire du millésime et des meilleurs raisins pour créer un vin de pure expression sans artifice le plus fidèle possible à l'année avec le cépage coup de cœur.

SITUATION GEO-CLIMATIQUE

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

MODE DE CULTURE

- Cépage : variable selon les années
- Plantation : 2.50 m sur 1 m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.40 m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

RECOLTE

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

VINIFICATION

- Vinification traditionnelle de 7 à 14 jours
- Fermentation à 24° c
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage en août.
- 3500 bouteilles commercialisées

DEGUSTATION

Cette cuvée sans soufre ajouté vous séduira par le franc et la fraîcheur de ses arômes de fruit rouge. Un vin tout en simplicité avec une grande buvabilité. A accompagner de charcuterie, volailles, porc, pizza et grillade... Un vin de copain !

Température conseillée 15 °C. Conservation 3 ans dans des conditions de stockage optimales.



IGP COTEAUX DES BARONNIES

DOMAINE DU RIEU FRAIS

EARL LIOTAUD JEAN YVES 26110 SAINTE JALLE

Tél : 04 75 27 31 54 Fax : 04 75 27 34 47

Courriel : jean-yves.liotaud@orange.fr

Site : www.domaine-du-rieu-frais.com

