

CUVEE REVELATION

0.5 Ha.

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 GEO-CLIMATIQUE

- Climat méditerranéen, semi-continental, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450 m
- 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 : 2.50 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 14 à 21 jours
- Fermentation à 24° c
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Elevage 1 an en fûts de chêne de 1 à 5 vins
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage en août.
- 3500 bouteilles commercialisées.

DEGUSTATION

D'une robe dense grenat, on retrouve au nez la complexité tant du cabernet sauvignon que celle de la syrah qui s'entremêle 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.

