

Châtaignier Terre d'Ardèche



Ardèche
Indication Géographique Protégée



Le Chatus est l'un des plus anciens cépages Français, typiquement Cévenol et profondément ancré dans le patrimoine viticole Ardéchois.

« Cerise, noyau, réglisse, violette, juteux, de la chair, finale un peu massive, doit se fondre. »

Le Point – Octobre 2017

CEPAGE :

Chatus

TERROIR :

Ce vignoble, issu du cépage Chatus, à forte identité Ardéchoise, est planté sur les terrasses Cévenoles en plein Sud et à l'abri du vent. Il se situe sur les communes de Payzac, Largentière et Rosières sur des sols de grès.

VINIFICATION :

Le Chatus est vendangé manuellement fin septembre, début octobre pour obtenir une pleine maturité des baies. Les cuvées sont longues (3 à 4 semaines) afin d'extraire toute la richesse des tanins puis vient un élevage en fûts de chêne de 12 mois pour assouplir la structure tanique.

DESCRIPTION DU VIN :

Sa robe est brillante, d'un rouge profond.

Les notes de poivron, herbes séchées et balsamiques sont présentes, on retrouve des senteurs d'eucalyptus en arrière-plan.

L'attaque est structurée, ce vin est charpenté avec une grande vivacité.

DEGUSTATION :

S'accorde parfaitement avec les viandes rouges ou en sauce, les fromages de chèvre ou brebis, et vous étonnera avec du chocolat noir.

À servir à 18° après l'avoir débouché quelques heures avant.

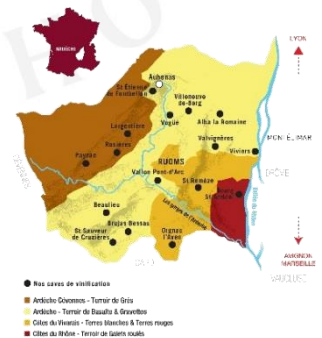
POTENTIEL DE GARDE :

C'est un vin de garde par excellence, qui s'exprime à partir de 3 ans.

RECOMPENSES :

2017 : Note 15.5/20 – Le Point

2011 : Award Decanter



VIGNERONS ARDÉCHOIS

107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com