

Ardèche Notre Culture Réserve - Rouge Bio



Ardèche
Indication Géographique Protégée



Cette cuvée certifiée Agriculture Biologique est issue de notre démarche « Ardèche par Nature® ».

Elle est le reflet de notre engagement dans une viticulture toujours plus protectrice de l'Homme, de la nature, de nos terroirs d'Ardèche, matérialisé par notre Charte de Qualité « Ardèche par Nature® » qui engage les vignerons signataires à :

- Contribuer à la valorisation du territoire naturel de l'Ardèche,
- Respecter et protéger l'eau, l'air la terre, la faune et la flore ardéchoise,
- Mettre en œuvre des pratiques raisonnées : fertilisation organique, enherbement, travail des sols afin de favoriser l'expression de nos terroirs.

« Une belle robe carmin, brillante et profonde. Un nez de fruits noirs et rouges intense. Bouche élégante avec une finale riche et gourmande. Du fruit ... du fruit ... du fruit »

Fabrice Sommier – MOF Sommelier

CEPAGE :

Merlot, Carignan et Marsellan.

TERROIR :

Le vignoble se situe au sud de l'Ardèche Méridionale sur des vignes sélectionnées de Bourg Saint Andéol. Il est implanté sur des sols sablonneux, formé de galets roulés et de gravette.

Les vignes produisent de faibles rendements.

VINIFICATION :

Tout au long du cycle végétatif, un travail pointilleux est observé dans les vignes.

Le raisin est travaillé avec attention, foulage, éraflage, macération de 8 à 10 jours et pressurage doux afin de conserver toutes les saveurs du raisin.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge rubis, limpide, brillante.

Un nez de fruits rouges, de menthe et d'eucalyptus. Une bouche qui a de la concentration, de la matière. C'est un vin qui a de la fraîcheur et une touche minérale.

DEGUSTATION :

S'harmonisera avec vos plats estivaux, des pizzas et vous surprendra avec de la volaille rôtie.

Conseil de Fabrice Sommier : Cassoulet traditionnel

À servir à 18°.

POTENTIEL DE GARDE :

2 à 3 ans.

Consultez notre blog :

www.ardecheparnature.com