

O G I E R

CÔTES DU RHÔNE

Appellation Côtes du Rhône contrôlée

ARTÉSIS ROUGE BIO (NOUVELLE GAMME)



LES CARTES EN MAINS

La nature

Mosaïque de sols à forte capacité drainante et potentiel stockage de l'eau pour permettre à la vigne de résister au stress hydrique. Le Mistral et le soleil règnent sans pitié.

La main de l'homme

Un choix dominant : le Grenache noir, taille en gobelet, rendement de 44 à 50 hL/ha. Viticulture raisonnée. Vendanges manuelles et vinification en grappes entières pour conserver fraîcheur et allonge.

Caractère et potentiel

Profil organoleptique : fruits rouges et noirs. Potentiel de garde supérieur à 5 ans. Des vins généreux et sincères, facilement accessibles

NOTRE AMBITION

Vision

Edouard Guérin : «Sur ces terroirs nous allons chercher le fruit en priorité et donc la fraîcheur. Cela se travaille à la vigne (pas de vendange en vert ni d'effeuillage) et en cave où nous égrappons partiellement et pratiquons la co-fermentation. J'aime bien équilibrer la générosité du grenache avec la tension de la syrah.»

Le profil

Maîtriser les tanins en priorisant la souplesse et en évitant le foulage tout en recherchant profondeur et puissance avec des extractions poussées. Nous recherchons le caractère du terroir. Un vin qui se tient à table !

En dégustation

« Voilà un Côtes du Rhône comme on les aime : tout en sincérité et en droiture. Le fruit est mûr et bien mis en valeur. Fraîcheur et vivacité se conjuguent. C'est un tempérament ! »



Type de sol : Plateaux caillouteux de la Vallée de l'Aygues

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Vinification : Égrappage partiel et pas de foulage - Maîtrise des températures à 22/ 23°C en début de fermentation pour terminer vers 30-32°C - Cuvaison de 30-35 jours à 28-30°C selon les cuves - Co-fermentation des Grenache et Syrah chaque fois que les conditions le permettent (niveau de maturité des 2 cépages identiques) - Ces co-fermentations permettent de bénéficier de synergies entre ces 2 cépages si complémentaires - Sur cette vendange d'une maturité exceptionnelle, les extractions sont assez poussées avec des délestages tardifs afin d'aller chercher toute la puissance.

Élevage : 50% de cuves béton et 50% de grands foudres pendant 8 mois

Accords : Viandes rouges rôties, cuisinées ou en sauce

T° de service : 15-16°C

À RETENIR

- Grenache, cépage signature
- Gourmand et puissant tout en restant accessible
- Pureté du fruit
- Tannins très souples et fondus

Garde :

3 - 5 ans