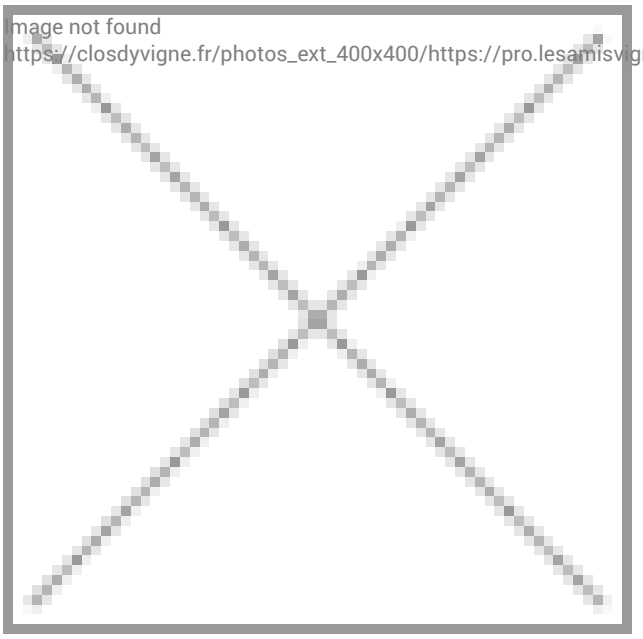
LA PETITE VIGNE DU BOUT DU HAUT 2023 ROUGE

DOMAINE DU CHARDON BLEU



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée la petite vigne offre un vin gourmand et généreux.

- 70 % Syrah
- 30 % Grenache

Accords mets et vins

Ce vin appelle des cuisines épicées et mijotées : Epaule d'agneau confite, de tomates confites, Tajine de pintadeau, pruneaux au jus et semoule fine, Picodon affiné ou bleu de Vercors, pain de campagne, confiture acidulée.

Détails

Domaine : Chardon Bleu
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 13,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Theme : Vigneronnes!

Caractéristiques

Terroir : Caillouteux, sableux
Cépage : 70 % Syrah, 30 % Grenache
Vendange : Mécaniques
Viticulture : En converison bio, taille en double cordon de royat, le sol est enherbé un range sur deux pour limiter l'érosion.
Vinification : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques.
Elevage : 6 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : Ce vin présente une robe éclatante de couleur rubis et des reflets cerise. Il est d'une belle brillance.
Nez : Le nez s'exprime sur des notes de confiture de mûre, des arômes floraux comme la violette ou d'épice tel que le poivre noir.
Bouche : L'entrée de bouche est marquée une fraîcheur délicate qui persiste jusqu'en finale. Le milieu de bouche offre une matière généreuse et gourmande. Les tannins sont fins et élégants. C'est un vin porté sur le fruit et la gourmandise.
Finale : Épicée
Garde : 5 ans
Température de service : 12 à 14 °c

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraicheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !

