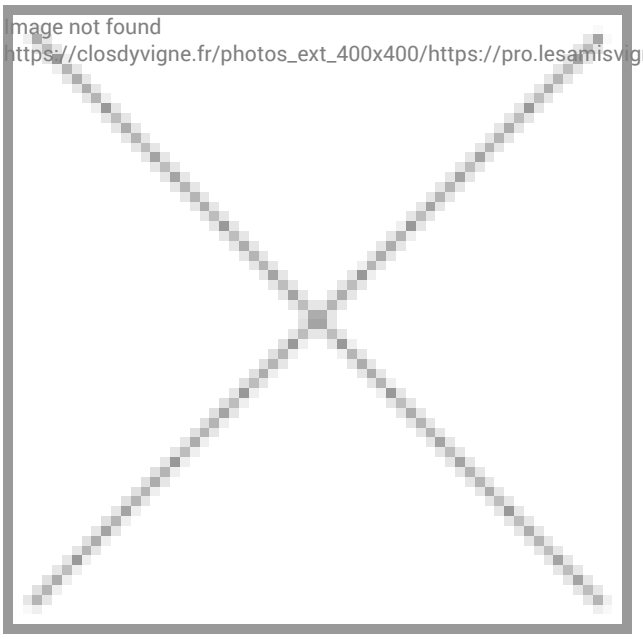
LES BERGERONNETTES ROUGE 2023

DOMAINE LA COLLIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Cette cuvée est une fière et moderne illustration de l'appelation.

Le soin apporté tout au long de la vinification et de l a sculpté un Côtes du Rhône délicat et équilibré.

Le nom de cette cuvée est un clin d'œil aux Bergeronnettes, petits oiseaux de la famille des mésanges qui suivent le tracteur pendant les labours à la recherche de nourriture.

Accords mets et vins

A déguster sur des plats méditerranéens et des viandes fines.

Détails

Domaine : Domaine La Collière
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 14 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Carignan, Syrah, Grenache noir
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOC Côtes du Rhône
Nom du Vigneron : Georges Perrot

Caractéristiques

Terroir : Marnes bleues, cailloutis et grès.
Cépage : 50% Grenache noir 30% Carignan 20% Syrah
Vendange : Nous vendangeons exclusivement à la main, pour permettre le tri des raisins. La consigne est :
Viticulture : Depuis la création de notre domaine en 2002, les vignes sont cultivées en préservant la plante et le sol, sans avoir recours à des intrants chimiques, dans un souci de respect et de durabilité. Le label bio est une reconnaissance officielle de notre travail depuis 20 ans.
Vinification : Remontage à l'air et délestages pour extraire en finesse.
Elevage : Sept mois en cuve béton brut

Dégustation

Robe : Robe rouge grenat aux reflets rubis
Nez : Aromatiquement on se laisse envahir par des notes de fruits rouges mûrs, de poudre de cacao, d'épices douces, de touches fruitées délicates, ... c'est un bouquet complexe et puissant qui persiste et vous séduit.
Bouche : La bouche est ample et généreuse. Les tanins sont présents mais dociles. soutiennent un édifice bien construit entre densité, richesse et finesse.
Finale : Un édifice bien construit entre densité, richesse et finesse.
Garde : On l'ouvrira dès lors dans les quatre ans.
Température de service : 14°

HISTOIRE DU DOMAINE

Je suis un viticulteur passionné qui a découvert son amour pour la terre grâce à sa grand-mère maternelle et son jardin potager.Après avoir travaillé sur l'exploitation de mon beau-père, j'ai créé ma propre exploitation viticole en 2000.Avec un profond respect pour l'environnement, j'ai élaboré des vins de grande qualité en cueillant à la main les grappes gorgées de soleil.Les vins produits par mon Domaine La Collière, notamment, des « Côtes du Rhône » ainsi que des « Rasteau », sont devenus célèbres pour leurs arômes subtils et leur qualité exceptionnelle.Ayant toujours été soucieux de travailler en respect avec la nature, mon domaine est actuellement en conversion biologique.Composé de 25 hectares à Rasteau, le domaine produit chaque année environ 80 000 bouteilles.Conscient que pour faire des produits de qualité il est important de disposer des bons outils, j'ai construit en 2018 une cave surplombant notre vignoble La cave, d'une surface de 500 m2, est équipée des traditionnelles cuves béton et inox mais également de demi-muids ou encore de deux oeufs en béton.

