

# Domaine Richaud Côtes du Rhône "Terre de galets" rouge 2020



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Famille RICHAUD  
Millésime: 2020  
Appellation: Côtes du Rhône (sud)  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Terre de Galets  
RVF: 92/100  
Cépage dominant: carignan

**Description brève du produit :**

Le Côtes du Rhône de la famille Richaud, un grand classique... pour une dégustation sur le fruit, jusqu'en 2024

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION MARCEL RICHAUD  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine Richaud Côtes du Rhône "Terre de galets" rouge 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. Nous avons encore plus d'énergie dans Terres de galets avec une trame de tanin qui tend bien la bouche.**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :** 35% de Carignan, 30% de Grenache, 15% de Syrah, 10% de Mourvèdre et de 10% de Counoise.

**Terroir :** La cuvée Terre de Galets 2020 est issue de raisins situés sur le terroir des Garrigues, du Carré, de la Canarde et des Truffières. Située dans les plaines, ces parcelles sont les plus chaudes et les plus sèches du Domaine.. .

**Vignes et rendement :** L'âge moyen des vignes est de 30 ans. Le quartier des Garrigues est composé d'Argile rouge, de calcaire et de galets roulés. Les galets roulés ont pour fonction de redistribuer en continu la chaleur du soleil aux vignes. Ce qui confère concentration et richesse aux raisins. Le rendement sur ces parcelles est en moyenne de 30 hl/ ha.

**Élevage :** Élevage en cuve béton uniquement durant 8 mois. Vinification naturelle (sans intrants ni collage ni filtration)

et sulfitage à hauteur de 1.5 g/hl au moment de la mise en bouteille. Conservation à une température stable en cave souterraine jusqu'à la commercialisation.

**Dégustation :** Robe d'un rouge foncé, brillante aux reflets rubis.

L'aromatique se révèle avec des notes de fruits rouges compotés, d'olive noire et de réglisse, venant traduire la typicité du Terroir des Garrigues . La bouche est gourmande, généreuse, le fruit expressif et souligné par des tanins ample et soyeux.

Vin à déguster dans les 3 ans.