

# Domaine Richaud Côtes du Rhône "Terre de galets" rouge 2021



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Famille RICHAUD  
Millésime: 2021  
Appellation: Côtes du Rhône (sud)  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Terre de Galets  
RVF: 91/100  
Bettane + Desseauve: 91/100  
Cépage dominant: mourvèdre

**Description brève du produit :**

**91/100** RVF et B+D. Le Côtes du Rhône de la famille Richaud, un grand classique... pour une dégustation sur le fruit, jusqu'en 2026.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Richaud Côtes du Rhône "Terre de galets" rouge 2021 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 91/100. "Terre de galets est bien

géré et respire le fruit avec gourmandise."

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :** 15% de Carignan, 35% de Grenache, 10% de Syrah, 40% de Mourvèdre .

**Terroir :** La cuvée Terre de Galets 2021 est issue de raisins situés sur le terroir des Garrigues, du Carré, de la Canarde et des Truffières. Situées 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 13 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 (printemps 2023 pour les 2021).

**Dégustation :** Robe d'un rouge foncé, brillante aux reflets rubis. L'aromatique se révèle avec des notes de fruits rouges confiturés, d'olive noire et d'anis, venant traduire la typicité du Terroir des Garrigues de Cairanne.

La bouche est gourmande, le fruit expressif, souligné par des tanins amples et soyeux ainsi qu'une jolie fraîcheur sur la finale, représentative du millésime 2021.

Vin à déguster dans les 3 ans.