

Domaine Richaud Côtes du Rhône "Terre d'Aigles" rouge 2022



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terre d'Aigles

RVF: 90/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

90/100 RVF. La signature "fruitée" du domaine à déguster dans sa jeunesse, avant 2025. Elle est composée d'une majorité de grenaches de plus de 70 ans. Cette cuvée est issue des premières parcelles vinifiées par Marcel Richaud dans les années 70.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Richaud Côtes du Rhône "Terre d'Aigles" rouge 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **90/100. Parmi les côtes-du-**

rhône, notre préférence va cette année à Terre d'Aigles, pour sa bonhomie et sa bouche plus fédératrice.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 90/100. *"Terre d'Aigles se montre plus généreux et plus pulpeux (que terre de galets) dans sa lecture de bouche. Le vin affiche un relief qui accompagne bien la matière."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Assemblage de 65% de Grenache, 15% de Syrah, 10% de Carignan et 10% de Counoise. Ce vin est issu des terroirs des Granges, Beauchières, Charpier et la Meyéau, situés proches de la rivière de l'Aygues à Cairanne.

Vignes et rendement : L'âge moyen des vignes est de 70 ans. Situées sur un terroir de plaine proche de la rivière de l'Aygues à Cairanne. Le sol est composé de sable, de limon et d'Argile lourdes riches et fertiles. Les parcelles des granges sont aussi appelées le grenier à vin du vignoble.

Cœur historique du Domaine, ce sont les premières parcelles à avoir été vinifiées par Marcel Richaud dans les années 70.

Élevage : Cuaison courte de 8 à 12 jours en cuve béton pour extraire un maximum de fruit et de croquant.

Élevage en cuve béton durant 8 mois.

Sulfitage de 1,5 g/hl à la mise en bouteille uniquement.

Conservation à une température stable, en cave souterraine, jusqu'à la commercialisation.

Dégustation : Robe grenat aux reflets violet.

Au nez comme en bouche, une dominante d'arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices.

La bouche est souple et juteuse, soulignée par une finale poivrée. Les tanins sont soyeux et fins.

Notre cuvée Terre d'Aigles 2022 accompagnera à merveille, des viandes grillées, de la charcuterie ou des plats épices.

Vin à déguster dans les deux ans.