

# Domaine Richaud Côtes du Rhône "Terre d'Aigles" rouge 2023

Prix du produit :

**84,00 €**

---



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2023

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Bettane + Desseauve: 92/100

Cépage dominant: grenache

### **Description brève du produit :**

**92/100 B+D.** La signature "fruitée" du domaine à déguster dans sa jeunesse, avant 2026. 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**

**Domaine Richaud Côtes du Rhône "Terre d'Aigles" rouge 2023**

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

**Cépages :** Assemblage de 65% de Grenache, 10% de Syrah, 20% de Carignan et 5% de Counoise. Ce vin est issu des terroirs des Granges, les travers, Charpier et la Meyeau, 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** : Cuvaison 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 2023 accompagnera à merveille, des viandes grillées, de la charcuterie ou des plats épicés.

Vin à déguster dans les deux ans.