

Domaine Richaud Côtes du Rhône "Les Garrigues" rouge 2024

Prix du produit :

96,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2024

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Issue des parcelles les plus chaudes et les plus sèches du domaine, cette cuvée aux notes de fruits rouges confiturés, d'olive noire et d'anis reflète parfaitement la typicité du terroir de Garrigues. A déguster avant 2028.

Description du produit :

PRÉSENTATION MARCEL RICHAUD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Richaud Côtes du Rhône "Les Garrigues" rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Assemblage de 50% de Grenache, 20% de Syrah, 20% de Carignan, 5% de Counoise et 5% de mourvèdre. L'ancienne cuvée "Les Galets" renommée "Les Garrigues" 2024 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 10 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 uniquement. 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 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.

Vin à déguster dans les 3 ans (2028).