



Globe-trotteurs, nous avons posé les valises en Drôme provençale pour reprendre le domaine familial. Libre comme l'R, c'est un peu notre histoire : de la légèreté, du voyage et du partage !

Libre comme l'R

Région : Vallée du Rhône
Appellation : AOC Grignan-les-Adhémar
Couleur : Rosé
Millésimes : 2018 - 2019 - 2020
Cépages : Grenache
Élevage sur lies
Alcool : 13 % (2019 et 2020)
Format : 75 cl

ÉLABORATION

Terroir : Très hautes terrasses anté-mindéliennes constituées de poudingues dégradés, formant un sol mixte de galets et d'argiles. Coteau d'exposition ouest, entouré de garrigues et d'aromatiques (thym, romarin).

Culture et vendanges : Viticulture strictement raisonnée : enherbement naturel un rang sur deux depuis plus de 20 ans. Pas de travail du sol en raison du substrat (galets). Travaux en vert (épamprage et ébourgeonnage) manuels. Vendange mécanique nocturne avec tri soigné du raisin en sortie de benne. Vendangé mi-septembre dans une recherche de compromis entre maturité et fraîcheur.

Vinification : Transfert des raisins du quai de réception au pressoir pneumatique sous gaz neutre ou neige carbonique. Séparation des jus de goutte et de presse. Débourage statique et fermentation alcoolique en cuves thermo régulées (15-16°). Elevage sur lies fines.

DÉGUSTATION

- Robe :** Rose pâle, légères teintes saumonées.
- Nez :** Nez frais, groseille, amylique, vanille, notes florales (fleur de vigne).
- Bouche :** Attaque franche sur des notes de fruits rouges, belle longueur en bouche.
- Garde :** 1 à 2 ans.
- Accords :** Rosé frais et gourmand à partager dans des moments festifs, à l'apéritif et en accompagnement de salades estivales, d'assiettes froides, de viandes grillées ou de plats exotiques.