



Cuvée

Les Costebelles

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Cépages

Grenache noir 70%, Syrah 20%, Marselan 10%

De couleur rouge carmin, au nez de fruits frais (fraise, de petits fruits rouges) cette cuvée suscite la gourmandise. La bouche est fraîche, nette et éclatante toujours sur les fruits rouges tout en souplesse.

Terroir

Situé sur des safres miocènes calcaires en coteaux offrant des vins légers, frais, subtils, fins, élégants et peu tanniques. Alliant parfaitement les notes de fruits noirs et la structure d'un vin de terroir.

Vinification

La vendange manuelle est triée et éraflée totalement afin de gagner en rondeur.

Dès réception, une macération pré-fermentaire à froid (18°C) est effectuée pendant plusieurs jours afin de préserver tous les arômes lors de la fermentation.

Nous laissons alors la nature s'exprimer au travers d'une fermentation spontanée engendrée par la présence de levures indigènes.

Ce processus vise à capturer l'essence du terroir et à créer des vins uniques et complexes. Une cuvaison courte de 3 semaines nous permet d'adapter le travail en cave au besoin de ce vin au travers de délestages, et remontages essentiellement. Très peu de pigeages sont opérés afin de conserver toute la fraîcheur de cette cuvée.

Vin non collé et non filtré. Vin légèrement sulfité

Élevage

Un élevage de plusieurs mois en cuve béton est alors effectué.

Le béton est un matériau durable et neutre qui apporte authenticité et pureté à nos vins.

Accords gourmands

Un Côtes du Rhône sur le fruit et la fraîcheur qui vous apportera beaucoup de plaisir en apéritif, ou sur des plats italiens, des viandes grillées ou des légumes d'été.

DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS

