



# CUVÉE COMME AUTREFOIS

AOC : CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE

3,5 ha de vignes sur les communes de Fournès et de St Hilaire d'Ozilhan, dans la Vallée du Rhône sud.



**Cépages** : 50 % syrah, 30% grenache, 20% mourvèdre.

**Terroir** : galets roulés sur sous-sol argilo calcaire datant de la période Miocène et Glaciaire (- 6 à - 18 millions d'années). Sol à grande complexité. Les galets roulés stockent la chaleur la journée et la rejettent la nuit. Cette région bénéficie du plus grande nombre d'heures d'ensoleillement de France, propice à la photosynthèse. Le vent du nord «Le Mistral », très bénéfique pour l'état sanitaire des vignes, y souffle en moyenne 100 jours par an.



**Viticulture** : vignes plantées à une densité de 4000 pieds à l'hectare, à faible rendement. Le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo. L'apport d'engrais est réalisé à partir d'analyses de sol et de feuilles, assurant ainsi un meilleur équilibre entre le sol et la vigne. Maîtrise de la vigueur, effeuillage, écimage et limitation des rendements, pour une meilleure maturation et qualité des raisins.



**Vinification** : les raisins sont vendangés de nuit pour éviter les oxydations. A la cave, foulage et égrappage. Macération pré-fermentaire à froid, suivit d'une macération de quatre semaines accompagnée de remontages, de délestages et d'apport en oxygène jusqu'à une extraction optimale et équilibrée.

**Production annuelle** : 20 000 bouteilles.



**Notes de dégustation** : une robe rouge pourpre soutenue, un nez de fruits noirs aux notes florales, une bouche intense de fruits noirs, d'épices allant sur une finale à la note de réglisse et de thym. Vin avec beaucoup de complexité et une bonne longueur en bouche.

**Garde** : à boire dans les 10 ans.



**Accord** : viande rouge, gibier.

**Conditionnement** : bouteilles de 37.5cl ou 75cl, magnums.

**Distinctions :**

- Millésime 2007 Médaille d'or au JA
- Millésime 2007 Etoile au guide hachette
- Millésime 2009 Médaille d'or à PARIS
- Millésime 2009 2 étoiles au guide hachette
- Millésime 2010 Médaille d'argent à ORANGE
- Millésime 2010 Médaille d'Or à MACON

