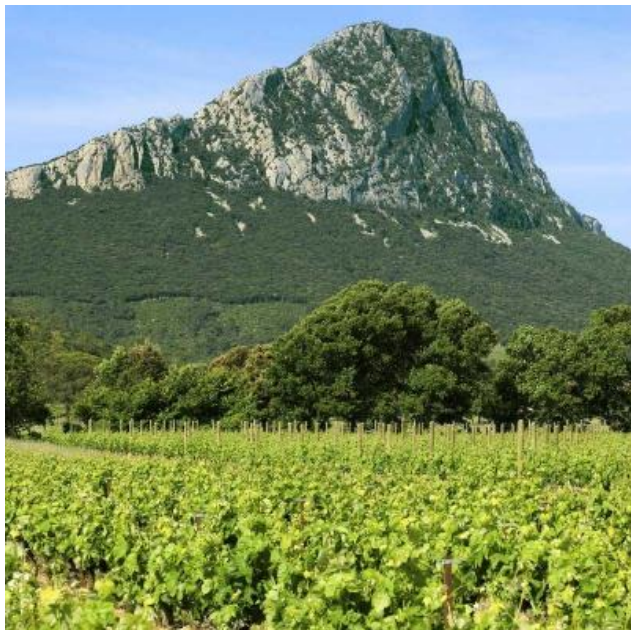


CHARDON BLEU



Accords mets et vins

De par sa gourmandise et son aromatique de fruits rouges, ce vin s'accordera parfaitement avec des cuisines fraîches et onctueuses. Gravlax de dorade, safrané, Lotte rôtie au four, pommes duchesses, petits farcis provençaux.

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar
Bio : oui
Cépages : Syrah, Grenache
Couleur : Rosé
Domaine : Chardon Bleu
Millesime : 2022
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13 %

Caractéristiques

Cépage : 80% grenache, 20 % syrah
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Bio, taille en double cordon de royat, le sol est enherbé un range sur deux pour limiter l'érosion.
Vinification : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques.
Elevage : 6 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : La robe de ce vin dévoile une couleur rose saumon, aux reflets légèrement argentés.
Nez : Le nez s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges, comme la fraise ou la framboise légèrement compotée. Il est délicat et gourmand.
Bouche : L'attaque est enveloppante et évolue sur un milieu de bouche aromatique où l'on retrouve les petits fruits rouges, le tout rythmé par une fraîcheur longue et agréable.
Finale : Tendre et fraîche
Garde : 2 ans
Température de service : 11 °c

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraîcheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !

