



Appellation CÔTES DU RHÔNE

Cuvée Les Camassots

Couleur Rouge

Cépages 60% Grenache; 30% syrah ; 10% cinsault

Age des vignes En moyenne 20 ans

Surface 3 ha

Rendements 40 hl / ha

Durée d'élevage 12 à 18 mois, 100% cuve béton,

Conditionnement cartons de 6 bouteilles

Le terroir :

Situé aux frontières nord du cru réputé de Gigondas et bénéficiant d'une orientation sud sud-ouest, nos vignes sont situés à Sablet, sur les plaines graveleuses et sablonneuse du village. Les sols sont constitués d'une matrice de sables de limons et de safres mêlant argiles décalcifiées et cailloux calcaires de différentes tailles

Méthode de culture :

L'ensemble de l'exploitation est en conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2018, 1^{er} millésime AB en 2021.

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décavaillonnage au printemps. Il n'y a donc pas d'utilisation de désherbant. Les traitements phytosanitaires sont raisonnés au maximum, privilégiant toujours les méthodes préventives. Nous utilisons des engrais certifiés BIO, appliqués avec parcimonie selon les besoins de la vigne.

La Vinification et l'élevage:

La vinification suit des principes traditionnels de la vallée du Rhône. A savoir, une cuvaison d'environ 25 jours, des remontages et délestages en début, puis une macération à chaud en fin. En ce qui concerne l'élevage, le vin reste en cuve béton. Peu d'interventions pour conserver au maximum la finesse et la fraîcheur obtenue en début.

Commentaires :

Le nez est délicat, un beau fruit rouge, avec des notes florales et épicés. En bouche, les tanins sont onctueux et un peu serrés. Ce Côtes du Rhône est doté d'un très joli volume, beaucoup de sucrosité, en finale un beau prolongement, fait ressortir des notes de fruits confits, tout en finesse.