



Cuvée « Taïs »

Appellation Vin Doux Naturel Rasteau

Couleur Grenat

Cépages 100% grenache

Age des vignes 30 ans

Surface 0.3 hectares

Rendements 10 hl /hectare

Durée d'élevage 18 mois en fût de 400 litres

Conditionnement bouteilles de 50 cl, cartons de 6

Le terroir

Situé sur les hauteurs de Rasteau à environ 300 mètres d'altitude.

Nos vignes se trouvent sur un plateau entouré de bois sur une superficie de 4 ha d'un seul tenant, et bénéficiant d'un panorama tout à fait exceptionnel sur les dentelles de Montmirail et de la vallée du Rhône. Le sol mêle galets roulés de grande taille, et terre brune riche en argiles rouges. Cette parcelle réunit toute les conditions naturelles pour obtenir une grande maturité des raisins tout en conservant une grande richesse minérale

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, il conjugue le buttage des pieds de vigne en hiver et le décavaillonnage (labour permettant de retourner une bande de terre au pied des souches) 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

Nous avons sélectionné lors de la vendange de Rasteau, nos plus belles grappes. Elles sont restées à mûrir sur la souche jusqu'à fin octobre.

Cette récolte tardive a été vinifiée en fûts neufs pendant 1 mois, mutée à l'alcool sur grain au milieu de la fermentation alcoolique.

L'élevage a été effectué dans un fût de 400 litres pendant 18 mois. Le vin est légèrement filtré avant la mise en bouteille.

Commentaires

La robe est Claire d'un rouge rubis vif et éclatant. Au nez domine des arômes de cerises noires et des notes empyreumatiques. La bouche est ample ronde et gourmande, le fruit est croquant et frais.

Notre Vin Doux Taïs est un petit bijou comme son nom, qui est le prénom de notre fille !! Il accompagnera très bien vos apéritifs ou bien vos desserts notamment à base de chocolat et également les fromages à pâte persillée.