

DOMAINE DES DEUX TERRES

CÔTES DU RHÔNE

Rouge

En Provence, au pied du Mont Ventoux, se dessinent les vignobles authentiques de la Cave La Comtadine. Les vignerons font grandir la vigne et mûrir une gamme de vins dont la philosophie est d'oeuvrer avec respect et de trouver l'équilibre qui permettra au terroir de donner le meilleur de lui-même.

TERROIR

Les parcelles bénéficient d'un climat méditerranéen et d'une certaine fraîcheur induite par l'influence du Mont Ventoux. Elles sont composées de sols argilo ferrique couleur brique où les horizons fragmentés de la roche mère affleurent et de sols sablo-argileux parsemés de pierres d'origine gréseuse ou issues de l'érosion des safres.

VITICULTURE

De la taille à la récolte, les parcelles sont conduites en tenant compte de la topographie des sols, des cépages et du climat. La relation symbiotique est privilégiée entre le vivant, le minéral et le végétal. Les prélèvements, dégustations et analyses des baies tout au long de l'année permettent de suivre l'évolution de la vigne. Afin de limiter l'oxydation, le domaine travaille avec une vendange fraîche.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vendange est égrappée et foulée avant le transfert en cuve de vinification. Le domaine est conduit selon les principes de l'Agriculture Biologique, ainsi la fermentation est déclenchée par un apport de levures naturelles. Un travail quotidien de mesures, densités, remontages, pigeages, maîtrise des températures est défini pour chaque cuvée. À la fin de la fermentation alcoolique, un process de macération est adapté afin d'extraire la couleur et les tanins du raisin. Le vin de goutte, issu de l'écoulage est transféré dans une cuve de stockage pour la deuxième phase de vinification. Cette étape est une réduction de l'acide malique en acide lactique (malolactique). Une fois cette transformation réalisée, le soutirage du vin est effectué pour le séparer de ses lies. Après une période d'élevage, le vin est filtré avant la mise en bouteille, protégée par un gaz neutre (azote).

DÉGUSTATION

Cette cuvée est composée de deux cépages, grenache et syrah. Le vin a une belle couleur franche et violacée, et son nez est intense et persistant. La dégustation laisse percevoir un vin chaleureux en alcool, mais équilibré d'une touche de sucrosité. Une structure tannique, puissante, et riche en fin de bouche.



INFORMATIONS LOGISTIQUES

| | centillisa- tion | bouteille | carton | palette | couches | nombre de couches | nombre de cartons | nombre de bouteilles |
|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------------|---------|---------|----------------------|----------------------|-------------------------|
| AOP Côtes du Rhône Rouge | 75cl | bourgogne élégance | carton Comtadine 6 debout | europe | 5 | 19 | 95 | 570 |

CAVE LA COMTADINE
1 Route de Nyons – 84110 PUYMERAS
Tél : +33 (0)4.90.46.40.78 – Fax : +33 (0)4.90.46.43.32
email : contact@cavelacomtadine.com – www.cavelacomtadine.com

