



## COTEAUX DE L'ARDÈCHE ROUGE

### CÉPAGE

Cépages : Syrah / Grenache / Cinsault

Rendement : 45 HL/ha

### DÉGUSTATION

Vin avec des accents forts d'une Syrah septentrionale avec un subtil mélange d'arômes épicés, fruités et minéraux. La bouche est d'un équilibre rare entre tanins soyeux et fraîcheur aromatique.

À déguster avec une caillette ardéchoise.



### TERROIR

La richesse du vignoble des Coteaux de l'Ardèche réside dans sa mosaïque de terroirs. La proximité du vignoble avec la montagne Ardéchoise donne une constante : des nuits fraîches tranchant avec la chaleur du jour, contraste propice à des vins d'une grande qualité de fruits et de tanins élégants. Le terroir des 7 Pierres en particulier se situe sur des Grès du Trias Cévenol, des sols pauvres et filtrants qui donnent des vins frais et d'une grande finesse.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes.  
Vinification en grappes entières avec foulage partiel.  
Pigeages quotidiens.  
Macération de 15 à 20 jours.  
Élevage de 12 mois 100% en fûts de chêne de plusieurs vins.