



# LES VIGNERONS DE TAVEL et LIRAC

*Depuis 1937*



## Côtes du Rhône BIO DOMAINE Saint Jérôme

A.O.C Côtes du Rhône Rouge

Terroir : sols argilo-calcaires et caillouteux



### Le vignoble :

Zone de production : Communes limitrophes de Tavel (Rochefort du Gard et Pujaut).

Age des vignes : 25 ans.

Superficie du Vignoble : 20 hectares en agriculture biologique.

Rendement maximum : 45 hl/ha.

### Cépages :

**Grenache noir** (60%, potentiel aromatique et souplesse) - **Syrah** (20%, fruit, richesse et structure), **Carignan, Mourvèdre** (20%, arômes de fruits et d'épices).

### Vinification :

Vendange éraflée. Cuvaison de 15 jours environ. Un remontage d'homogénéisation est effectué après encuvage. Il est suivi, durant la fermentation alcoolique sur marc, par deux ou trois remontages selon la densité. Un suivi des températures permet de réfrigérer si nécessaire.

### Caractères gustatifs :

**Œil** : robe brillante, pourpre foncée

**Nez** : flatteur, poivré et fruits mûrs

**Bouche** : attaque souple, vin agréable et facile à boire.

### Conseils de Dégustation :

**Température** idéale de service : 16°C-18°C

**Aptitude au vieillissement** : 3 à 5 ans environ.

Convient parfaitement avec des viandes rouge et blanches grillées, des charcuteries et fromages, des tartes salées, des pâtes fraîches, des Lasagnes ou des Cannellonis.

### Distinctions et commentaires :

Les vignobles sont situés principalement autour de Rochefort du Gard, où se trouve le sanctuaire et la chapelle de Notre Dame de Grâce, construite par Charlemagne en 798 pour perpétuer le souvenir du triomphe de ses armées sur les Sarrasins.

Sanctuaire mystérieux, doté d'une vue imprenable le Mont Ventoux, Notre Dame de Grâce confine sa légende et ses 70 miracles...

### Présentation :

Bouteille Bourguignonne feuille morte 75 cl.