

Coste Rouge rouge 2016

La petite histoire...

Un cépage, une parcelle ! Une parcelle plus tardive et qui procure des raisins ayant un bel équilibre sucre/acidité, des tanins fins et une longueur épicée.

Vignerons Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement Négrette de 50 ans

Superficie / Age moyen des vignes 1,5 ha – 40 ans

Sol / Culture

Galets de quartz sur argiles rouges

AB – biodynamie certifiée BIODYVIN

Particularité du millésime

Millésime chaud et plutôt sec, avec de belles amplitudes thermiques sur la période des vendanges, favorisant la fraîcheur et le fruité des raisins. Cépage vendangé à l'équilibre sucre acidité (PH3.6) fin septembre, sur cette parcelle au sous-sol argileux, plus tardive.

Dégustation sur des notes de fleurs, d'épices et de fruits noirs (mûre, cassis). Vin de gastronomie au potentiel de garde et d'évolution intéressant entre 6 et 10 ans.

Vinification

Vendanges manuelles, encuvage par gravité. Vendange éraflée, non foulée. Vinification naturelle par infusion. Cuvaision de 30 jours cuve béton brut.

Elevage

Cuve béton brut & foudre 30hL durant 42 mois afin d'offrir un vin ouvert et complexe. Vin non collé, non filtré. Mise le 26 Juin 2020 - SO₂ total 40 mg/L

Production et conditionnement 8500 bouteilles 750ml

Accords en cuisine

Terrines de lièvre, volailles, viandes blanches rôties, gibier à plume, légumes d'automne, épices douces (poivre Sichuan, girofle)



Coste Rouge - 2016 red wine

The little story...

One grape variety, one plot ! A later plot, and which provides grapes with a pleasant balance sugar/acidity, fine tannins and a spicy length.

The winegrowers Philippe and Diane CAUVIN

Grape varieties 50-year-old Négrette

Area / Average age of the grapevines 1,5 ha – 40 years old

Soil / Cultivation

Quartz boulders on red clays.

Organic Agriculture (AB certification). Biodynamy (BIODYVIN certification).

Particularities of the vintage

Hot and rather dry vintage, with wide thermal ranges during the harvest period, favorizing the freshness and the fruitiness of the grapes. The grape variety has been harvested at the end of September, at the balance acidity-sugar (PH3.6), on this later plot with a clay subsoil.

Tasting with notes of flowers, spices and black fruits (blackberry, blackcurrant). Gastronomy wine, with an interesting evolution and ageing potential between 6 and 10 years.

Vinification

Manual harvest, gravity vatting.

Not de-stemmed, not crushed harvest. Natural vinification by infusion, without oenological inputs. 30-day vatting in exposed concrete tank.

Maturing

Exposed concrete tank & 30hL tuns for 42 months, in order to offer a complex and open wine. Not glued, not filtrated wine. Bottled the 26 of June of 2020 – Total SO₂ 40mg/L.

Production and packaging 8500 bottles 750ml

Food and Wine pairings

Hare terrines, poultry, roasted white meats, game bird, autumn vegetables, soft spices (Sichuan pepper, clove).