

Saint Amant 2021

Côtes du Rhône rouge Bio

Sans sulfites ajoutés – 14,5%



Cépages

80% Syrah, 20% Grenache

Le domaine

Domaine familial sur 7,5ha de vignes. Situé à 10km du Pont du Gard.

Les parcelles situées autour du village sont conduites en agriculture biologique depuis 1973.

Le domaine produit également des olives, de l'huile d'olive et des fruits sur 3ha, de mai à octobre. Olives, cerises, abricots, pêches, nectarines, pommes, poires, kaki et raisins de table sont également conduits en agriculture biologique.



Terroir

Sols de coteaux argilo-calcaire. Sélection parcellaire dominé par les éboulis calcaires assemblé à quelques galets roulés. Climat méditerranéen.

Vinification

Vendange mécanique, égrappée vinifiée en cuve béton, **sans sulfite**. Pressurage avec pressoir pneumatique. Elevage en cuve béton et inox 6 mois.

Dégustation

La couleur rouge sombre annonce un vin concentré. Le nez exprime des arômes de fruits surmurs et d'épices. La bouche est veloutée avec une belle puissance aromatique et des tanins puissants.

Garde : 5 ans