

Re.Né.Sens 2018

Appellation : AOC Vacqueyras

Mode de conduite : En conversion biologique

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

Cépages : 60% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah

Potentiel de garde : 10 ans.

Teneur en alcool : 14%

Volume de production : 67.5 hl, soit 8 000 bouteilles et 500 magnums

pH : 3.5

Sucre résiduel : Moins de 1 g/l

Cette cuvée est issue des jeunes vignes du domaine plantées en 2014.

Terroir : Les vignes sont situées sur les terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze. La terre y est argilo-calcaire, recouverte de galets roulés. Les rangs sont labourés en surface, pour éviter que les sols très argileux se compactent trop.

A la vigne : Toutes nos vignes sont travaillées sans désherbants ni pesticides depuis l'acquisition du domaine. Nous travaillons aussi à la mise en place de méthodes d'entretien et de culture biodynamiques, et espérons faire évoluer ces pratiques au fil des ans, pour en faire notre méthode de conduite à part entière. Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées en 2014, en palissage. Les vendanges sont faites à la main, dans des cagettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation.

Vinification : Les grappes ont été éraflées, puis encuvées par gravité dans des cuves béton. Nous avons procédé à une pré-macération à froid pendant 48h à 72h. La fermentation débute naturellement sans ajouts de levures ou d'enzymes. Les cuves sont délestées 3 à 4 fois en début de fermentation, puis pigées manuellement tous les jours pendant 1 semaine à 10 jours. La macération dure ensuite encore 3 semaines, avec quelques remontages, pour une extraction tout en douceur. Ces vins sont travaillés au minimum pour garder tout les arômes originaux du fruit et du millésime.

Dégustation : Au nez, ce millésime est un mariage subtile de fruits rouges et de fruits noirs, avec de légères notes épicés. Nous retrouvons ces arômes sur le palet, tout en finesse. Les tanins sont soyeux et l'alcool se fait discret. La typicité de cette cuvée est qu'elle se veut légère et facile à boire, même sans accompagnement.

Accords mets & vins : Ce millésime s'accordera à merveille avec vos plateaux apéritifs, des viandes rouges grillées et autres grillades. Il se mariera aussi très bien avec des plats italiens tels que les lasagnes gratinées, plats mijotés et currys épicés.

Conseil de service : Ce vin est à servir idéalement entre les 18 et 20 °C. Ouvrir la bouteille au moment du repas.



CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE

452 Chemin Bernusset

84260 SARRIANS

+33 (0)9 88 66 88 05

contact@boisdarlene.com



CHÂTEAU
BOIS D'ARLÈNE
VACQUEYRAS