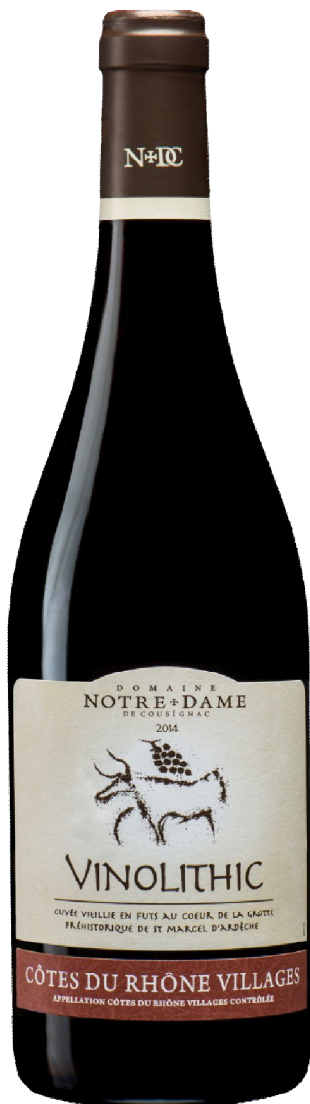


# NOTRE + DAME

DE COUSIGNAC

## CUVEE VINOLITHIC

### Rhône Villages rouge 2014 Bio



#### HISTOIRE DU VIN

La cuvée *Vinolithic* est une pépite ardéchoise. Elle a germé dans le secret, au dessus et au dessous du terroir calcaire de la grotte de St Marcel d'Ardèche. Dans ce temple de la minéralité, toujours sombre, frais et humide, la cuvée élevée en fût a gagné en finesse et en fraîcheur. Les saveurs d'épices et de fruits acquiescent un jour au soleil du dehors en sont ressorties magnifiées... Une révélation !

#### APPELLATION

Côtes du Rhône Villages (Terroir de Saint Marcel d'Ardèche)

#### CEPAGES

80% Grenache, 15% Syrah, 5% Carignan

#### TERROIR

Argilo-calcaire avec des argiles rouges et écosystème de garrigue

#### CONDUITE DU VIGNOBLE

Agriculture bio Certifiée. Petits rendements

#### VINIFICATION et ELEVAGE

Vendanges tôt le matin pour préserver arômes et acidités du fruit. Egrappage total. Fermentation douces pour conserver le fruité, macération longue. Elevage de 12 mois en fût de chêne déposés à 80m de profondeur dans la grotte calcaire de St Marcel d'Ardèche. Conditions d'élevage parfaites : atmosphère naturellement humide (87%), température constante (13,8°C) et beaucoup de CO2 naturel...

#### DEGUSTATION MILLESIME 2014

Robe rouge grenat, avec des reflets tuilés. Nez intense de menthe poivrée, de thym et de pain d'épices. Note de griotte à l'eau de vie et de chocolat «*after-eight* ». Bouche rafraîchissante et suave, beaucoup de minéralité. Note d'épices douces et de garrigue en fin de bouche. Tanins fins.

#### ACCORDS METS ET VINS

Parfait pour une viande avec du goût : Fin gras du Mezenc, Agneau de 7 heures, tourte de bœuf aux aromates et bien sûr fromages ardéchois crémeux. On peut même l'apprécier nature !

#### GARDE

A boire dès maintenant pour profiter de sa fraîcheur aromatique sur les fruits aux épices. Il devrait se bonifier dans les 10 prochaines années...

**NB** : L'emblème de la cuvée est un Auroch peint il y a 22 000 ans dans le voisinage de la grotte de St Marcel d'Ardèche et au dessus duquel se trouvent des points que nous avons volontairement interprété comme des grains de raisin. Ainsi, avec Sacha Guitry, nous pouvons dire : « *Je boirais du lait quand les vaches mangeront du raisin !* ». Le vin, une source d'inspiration depuis l'aube de l'humanité !

Raphaël Pommier - Domaine Notre Dame de Cousignac – Quartier de Cousignac – 07700 Bourg St Andéol

Tel : 04 75 54 61 41 – mobile : 06 16 17 61 64 – mail : [ndcousignac@orange.fr](mailto:ndcousignac@orange.fr)

[www.ndcousignacvillegiature.fr](http://www.ndcousignacvillegiature.fr)