

Cellier des Gorges de l'Ardèche

CUVEE NOIR ABSOLU

Rhône Villages rouge 2012



HISTOIRE DU VIN

La cuvée *NOIR ABSOLU* est un bijou élaboré dans la pénombre du terroir calcaire de la grotte de St Marcel d'Ardèche. Au cœur de la Roche mère, la cuvée vieillie en bouteille a gagné en fraîcheur et minéralité. Pleine de saveurs et de finesse, elle vous amène à déguster ce vin... les yeux fermés !

APPELLATION

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

CEPAGES

80% Syrah, 20% Grenache

TERROIR

Argilo-calcaire avec des argiles rouges

CONDUITE DU VIGNOBLE

Petits rendements

VINIFICATION et ELEVAGE

Vendanges le matin pour préserver arômes et acidités du fruit. Egrappage total. Fermentation douces pour conserver le fruité, macération longue. Elevage de 24 mois en bouteilles déposées 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 2012

Robe rouge grenat, avec des reflets tuilés. Nez intense d'épices et de fruits. Note de cerise et de d'alcool de noyau. Fraîcheur en bouche exceptionnelle. Note d'épices douces et de fruits noirs en fin de bouche. Tanins fondus.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin accompagnera à merveille tous les mets ardéchois : du Fin gras du Mezenc à la brouillade de truffes, ardéchoises bien sûr !

GARDE

A boire dès maintenant pour profiter de sa fraîcheur aromatique sur les fruits aux épices. Il devrait se bonifier dans les 8 prochaines années...