

La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE CRU LA LIVINIÈRE - CAÏSSA



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude.

CEPAGES

80 % Syrah, 20% Grenache

RECOLTE

Ébourgeonnage en Mai, vendanges vertes si nécessaire, et deux récoltes manuelles en Septembre. Maturité poussée des baies et sélection inter-parcellaire. Rendements de 30 HL.

VINIFICATION

Egrappage, passage des raisins sur une table de tri et foulage. Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures tout au long de la vinification.

ELEVAGE

12 mois pour la Syrah et le Grenache en barriques de chêne français. Ensuite, les vins sont assemblés une fois trouvé le meilleur équilibre.

PRODUCTION

2000 bouteilles

METS ET VINS

À carafier 2 à 3 heures, puis servir à 15°C sur un gigot d'agneau ou une entrecôte poêlée à la Lyonnaise.

