



CELLIER · DES · TEMPLIERS

R I C H E R E N C H E S

TERRA QUERCUS Rouge

AOP : Côtes du Rhône



Situation : Le vignoble est situé dans l'Enclave des Papes, empiècement Vauclusien dans la Drôme Provençale. Les villes remarquables à proximité sont Valréas et Grignan.

Terroir : Ses terroirs s'étalent sur les versants sud et Est des premiers contreforts alpins, aux sols argilo-calcaires et caillouteux, sous un climat méditerranéen ensoleillé et purifié par le mistral.

Climat : La fraîcheur des nuits associée aux chaleurs estivales expliquent la vocation vinicole d'une région que les Grecs et les Romains considéraient déjà comme une merveilleuse terre à vigne.

Vigne : Le vignoble est constitué majoritairement de vieilles vignes conduites en taille courte de type gobelet ou encore cordon de Royat palissées. La récolte est mécanique pour les vignes palissées et manuelle pour les vignes en gobelet.

Assemblage : Assemblage harmonieux de Grenache et de Syrah.

Rendement : 45 hectolitres par hectare.

Vinification : Cuvaïson traditionnelle en cuve béton après entonnage par gravité, régulation des températures par eau froide, pigeage pneumatique des raisins.

Elevage : Après la fermentation malo-lactique, le vin est mis au propre par soutirage puis élevé en cuve avec des apports en oxygène en fonction des besoins du vin : stabilisation de la couleur, affinage des tanins, complexité aromatique. Il faut souligner l'importance de l'inertie thermique de la cave idéalement construite sur plusieurs niveaux sous terre afin de garantir une fraîcheur toute l'année et ainsi préserver le vin de toute évolution prématurée.

Mise en Bouteille : Embouteillé avant le deuxième hiver, le vin est sulfité de façon unique et modérée. Filtré modérément à la mise, le vin est bouché par un bouchon technique DIAM® 100 % liège naturel garantissant sans goût de bouchon afin de maintenir la fraîcheur du fruit et d'éviter toute pollution aromatique.

Degré alcoolique : 14 % d'alcool par volume

Notes de dégustation : Robe d'un rouge profond révélant une grande complexité aromatique faite de fruits noirs (mure) et de réglisse, vin puissant et tanins soyeux, finale légèrement saline apportant une agréable longueur en bouche

Véritable Côtes du Rhône, au moment de passer à table, il accompagnera viandes rouges ou encore fromages. En effet, sa polyvalence en gastronomie tient à la dualité de ses parents : la fraîcheur épicée et fruitée de la Syrah alliée à la chair du Grenache.

Température de service 18 °C

Garde 3 / 5 ans

