

FICHE TECHNIQUE

domaine philippe plantevin

CUVÉE

« Plan De Dieu » / Vin rouge

APPELLATION

AOC Côtes du Rhône Villages Plan De Dieu

ASSEMBLAGE

Grenache / Syrah

EN BREF

Produit sur les parcelles de garrigues les plus au sud du domaine, le petit dernier de la gamme de nos Villages allie la fougue de sa jeunesse au côté corsé de son terroir. Capiteux et généreux, notre Plan de Dieu propose des arômes fruités et une finale caramélisée.

TERROIR / SOL

Ce vin est issu d'un terroir solaire et d'un sol argilo-calcaire, plus communément appelé "garrigue". Durant le printemps et l'été, les gros galets aux pieds des souches sont chauffés par le soleil et emmagasinent la chaleur, ce qui explique par la suite la forte concentration et la sucrosité du vin.

VINIFICATION

La vinification est dite traditionnelle, avec égrappage complet, foulage, levurage en cuvaison et délestage quotidien durant la période de fermentation, pour une meilleure extraction des tanins et des polyphénols contenus dans la peau du raisin. La macération dure ensuite 10 à 15 jours supplémentaire. Tous les produits utilisés durant le processus de vinification sont certifiés issus de l'agriculture biologique.

ÉLEVAGE

Le vin est vinifié et stocké dans des cuves en ciment, puis nous utilisons de la terre de Diatomée pour le filtrer juste avant sa mise en bouteille.

SPÉCIFICATIONS

Tous nos vins sont issus de l'Agriculture Biologique (certifié ECOCERT)
Disponible en 75 cL

