

# FICHE TECHNIQUE

## domaine philippe plantevin

### CUVÉE

« Le Pérussier » / Vin rouge

### APPELLATION

AOC Côtes du Rhône

### ASSEMBLAGE

Grenache / Syrah

### EN BREF

Notre Côtes du Rhône rouge, baptisé "Pérussier" (traduction provençale du poirier sauvage) en hommage à l'arbre qui surplombait majestueusement les vignes de cette cuvée, dévoile un nez flatteur qui laisse entrevoir des arômes de fruits rouges typiques des jeunes vins rhodaniens. Son attaque est souple et pleine, avec des saveurs de thym et romarin. Savant mélange entre fraîcheur et sucrosité, ce rouge peut être dégusté dès à présent dans les 7 ans.

### 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 cuvaïson 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 / BIB 3L / BIB 5L

