

FICHE TECHNIQUE

domaine philippe plantevin

CUVÉE

« Sainte Cécile » / Vin rouge

APPELLATION

AOC Côtes du Rhône Villages Sainte Cécile

ASSEMBLAGE

Grenache / Syrah / Mourvèdre

EN BREF

Notre Sainte Cécile est un vin racé, le plus concentré mais également le plus représentatif du domaine. Parfaitement équilibré au nez, il s'épanouit en bouche sur des notes épicées et de fruits noirs, des arômes chocolatés, ainsi que des tanins puissants joliment domptés par le bois de l'élevage.

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

Ce vin est vieilli dans des fûts de chêne de 500 litres pendant 10 à 12 mois, puis nous utilisons de la terre de Diatomée pour filtrer le vin juste avant sa mise en bouteille.

SPÉCIFICATIONS

Tous nos vins sont issus de l'Agriculture Biologique (certifié ECOCERT)
Disponible en 50 cL / 75 cL / Magnum



Côtes du Rhône