

# FICHE TECHNIQUE

## domaine philippe plantevin

### CUVÉE

« Visan » / Vin rouge

### APPELLATION

AOC Côtes du Rhône Villages Visan

### ASSEMBLAGE

Grenache / Syrah / Carignan / Mourvèdre

### EN BREF

Belle harmonie pour ce Visan qui oscille entre des touches poivrées et des arômes de fruits noirs, tout en conservant une bouche épicée soutenue par une réelle fraîcheur et des tanins veloutés.

Garde de 7 à 10 ans.

### TERROIR / SOL

Ce vin est issu de parcelles de garrigues situées le plus au nord de l'exploitation, avec une multitude de cépages qui lui permet cette richesse dans l'assemblage. Le sol est caillouteux et très sec, de type argilo-calcaire, ce qui confère une grande maturité au 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 50 cL / 75 cL

