BILBO 2024 ROUGE

DOMAINE DE LA RÉSERVE D'O



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

100 % Cinsault, vinifié et élevé en cuve inox.

Ce rouge très frais et pulpeux offre un fruit joliment patiné, beaucoup d et d Les vignes, âgées de 45 ans, avec un faible rendement, confèrent à ce cépage une complexité et une concentration aromatique inédites.

Accords mets et vins

Apértif dinatoire, viande blanche

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biodynamie
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cinsault
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine de La Réserve d'O
Couleur : Rouge
Appellation : IGP Saint-Guilhem-le-Désert
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire très caillouteux
Cépage : 100% Cinsault
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Traditionnelle, levures indigènes et infusion
Elevage : Cuve inox

Dégustation

Robe : Rouge rubis
Nez : Floral et fruité très intense
Bouche : Élégante, patinée, complexe et profonde sur les fruits rouges et noirs
Finale : Gourmande mais digeste
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de La Réserve d'O a été fondé il y a 20 ans par Marie et Fred Chauffray et conduit en Biodynamie depuis ses débuts. Depuis le 1er août 2025, Émilie Grill et Arthur Travaux ont repris le domaine, porteurs d'une vision moderne et exigeante, basée sur une approche parcellaire et un travail minutieux à la vigne comme en cave, convaincus du potentiel exceptionnel de ce véritable joyau. Le vignoble s'étend sur 12 hectares, avec des parcelles situées entre 350 et 400 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires très caillouteux et profonds. Ce terroir, combiné à un microclimat unique, entre influences méditerranéennes et fraîcheur d'altitude, permet de produire des vins fins, profonds et particulièrement frais. La majorité des vignes, plantées dans les années 1980, possèdent un système racinaire profondément ancré, gage de maturité et de complexité. Les cépages cultivés sont : Rouges (11 ha) : Syrah, Grenache, Cinsault Blancs (1 ha) : Chenin, Roussanne, Grenache Blanc, Albariño Tous les vins sont vinifiés en levures indigènes, sans intrants œnologiques ni extraction lourde, afin de laisser s'exprimer pleinement le terroir et la singularité de chaque parcelle.

Plaisirs du vin
Marmande