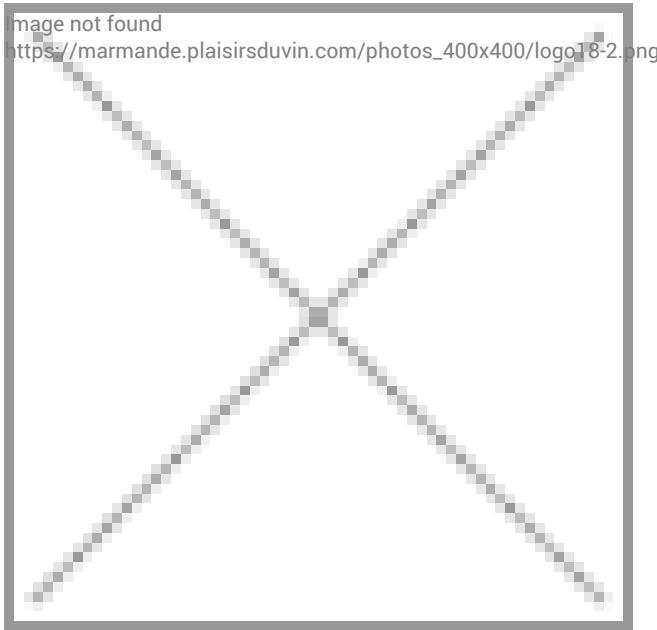


CHARDON BLEU



Accords mets et vins

Avec la profondeur et le caractère de ce vin, il faut privilégier les cuisines de gout et de textures : Tournedos charolais rôti au poivre, frites de patate douces, Magret de canard sur la peau, jus corsé, carottes glacées, tajines, paella, couscous, repas aux épices indiennes

Détails

Millesime : 2021
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Domaine : Chardon Bleu
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar
Bio : oui

Caractéristiques

Cépage : 70% Grenache, 30 % Syrah
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Bio, taille en double cordon de royat, le sol est enherbé un range sur deux pour limiter l'érosion,
Vinification : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques,
Elevage : 6 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : La robe de ce vin est pourpre, intense et profonde avec de jolis reflets violines.
Nez : Le nez est profond et délicat. Il s'ouvre sur des notes de confiture de fraise des bois, de poivre ou encore de réglisse.
Bouche : L'entrée en bouche est fraîche, avec un milieu de bouche riche et harmonieux. Les tanins sont présents et soyeux. Le poivre apparaît en rétro-olfaction.
Finale : longue et épicee
Garde : 5 ans
Température de service : 12 à 14 °c

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraîcheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !

