



Vincent Rochette

TRADITION
Rouge / Red

Cuvée TRADITION

Côtes du Rhône

Terroir : Buisson

Vignoble familiale situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest.

Sols complexes composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

Végétation spontanée contribuant à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

Superficie, rendement, âge du vignoble : 3ha, 30hl/ha, 30 ans.

Vinification

Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin d'assurer le développement de leur typicité. Les levures indigènes apportent tous les arômes du terroir lors de la fermentation alcoolique. Une dégustation quotidienne accompagne des remontages, pigeages et délestages attentionnés.

Vinification longue en cuve béton, jalonnée de remontages attentionnés. Mise en bouteille au printemps pour préserver la gourmandise et la fraîcheur de cette cuvée.

Dégustation / Tasting :

- Une robe cerise noire aux reflets rubis.
- Un nez croquant de fruits rouges (framboise et fraise des bois).
- Une bouche soyeuse et fruitée, une finale gourmande sur des notes de fruits de bois.

Inspired by the Roman heritage of this land, Cuvée César is produced using the best parcels of Grenache from our Buisson vineyard.

The variety of natural vegetation (Aleppo pine, white oak, viburnum, boxwood, rosemary, dogwood, thyme ...) and the geological complexity of the terroir convey to each parcel a true individuality which creates the intensity of this cuvée.

The northern aspect of the vineyard brings a minerality and freshness which are essential to the balance of the wine.

Harvesting, racking and bottling all follow cosmic rhythms in order to obtain wines that are as natural as possible. No chemical additives are applied.

Long vinification in concrete vats, punctuated by careful pumping over. Bottled in spring to preserve the deliciousness and freshness of this vintage.

- Black cherry colour with intense ruby tints.
- A nose of crystallised cherries and raspberry, with notes of garrigues, of thyme and rosemary.
- Full-bodied and powerful, with excellent ripeness of fruit. The structure is both powerful and elegant, and the freshness gives this wine great length on notes of raspberry coulis.

Tous nos vins sont certifiés en Agriculture Biologique et en Biodynamie



13.5% by vol.



Grenache
Syrah
Carignan



5 ans



17°C



- Un vin friand à consommer :
- sur des grillades, des salades estivales, des plats épicés tels que le couscous, un tajine aux fruits confits (abricots, citrons, oignons...) ...