



Vincent Rochette

VISAN Rouge / Red

Cuvée VISAN

VISAN Côtes du Rhône Villages

Terroir : Visan

Vignoble familiale à l'ouest du village de Visan, à une altitude de 140 mètres, au coeur de la garrigue.

Sol très aride (époque wurvienne -80 000 ans), composé à plus de 60% de cailloux.

Terroir argilo-calcaire brun rouge pour les grenaches, et brun foncé pour les syrahs.

Une végétation naturelle riche entoure les vignes : chênes verts, clématites blanches et brûlantes, cornouillers sanguins, aubépine, thym, garance...

Superficie, rendement, âge du vignoble : 7,5 ha, 35hl/ha, 65 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.

Après un élevage de six mois en cuve béton, le Côtes du Rhône Villages Visan Tradition rouge est embouteillé très jeune, au printemps, pour garder toute la fraîcheur et la gourmandise de son fruit.

Dégustation / Tasting :

- Une robe grenat brillante.
- Un nez de groseille, de cerise griotte et de cassis.
- Une bouche ample, soyeuse et fraîche. Le cassis est bien présent avec une note épicée. Une finale souple sur des notes de groseilles blanches.

Visan, at an altitude of 140 metres in the heart of the garrigue. The soil origins date from the alluvial terraces of the Würmian period in the fourth ice age of the Quaternary period, 80,000 years ago. It is very arid, and is composed of more than 60% stones. On this clay-limestone sandy terroir we have planted Grenache on the soils with red-brown colouration and Syrah on the dark brown soils. The vines are surrounded by natural vegetation including green oaks, white and flammula clematis, dogwood, hawthorn, thyme, madder... From the heart of the garrigue, this cuvée is the fruit of the best plots of the VISAN terroir.

Harvesting, racking and bottling all follow cosmic rhythms in order to obtain wines that are as natural as possible. No chemical additives are applied. Only sulphur is used, with moderation. Locally-present yeasts contribute all the aromas of the terroir during alcoholic fermentation. Daily tasting takes place throughout the process to ensure production of wines that are both balanced and complex.

After 6 months aging in concrete vats, our red Côtes du Rhône Villages Visan is bottled very young, in Spring to preserve its freshness and the full flavor of its fruit.

- Vibrant black cherry colour.
- Nose of red and black berries (blackcurrant and blackcurrant buds), with hints of violet.
- Full, silky and fresh on the pallet : a definite aroma of blackcurrant with a note of white pepper. A long and refreshing finish of delicious black fruits.



Tous nos vins sont certifiés en Agriculture Biologique et en Biodynamie



13.5% by vol.



Grenache
Syrah
Mourvèdre



5 ans



17°C



- cuisine méditerranéenne,
- des viandes rouges et blanches, grillées
- peut être légèrement rafraîchi en période estivale