

CÔTES DU RHÔNE

Appellation d'Origine Protégée



CÉPAGES

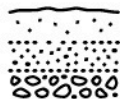
Grenache, Syrah,
Mourvèdre,
Carignan, Cinsault.



VIGNOBLE

Pentes et terrasses à
250m d'altitude sur
les hauteurs de Visan
dans le nord
Vaucluse.

Viticulture BIO



SOLS

Argiles à cailloutis
calcaires et ocre
sableuses.



VINIFICATION

Vendange éraflée,
vinification sans
sulfites,
pré-macération à
froid, extraction
douce et lente en
cocotte.



ÉLEVAGE

Cuves béton.



90 2021

« You can't fault the full ripe cherry fruit of this well-crafted Cotes-du-Rhone. Generous and juicy with nice soft tannins, it has the warmth and harmony we look for in the wines of this appellation, but with no trace of heaviness. Nice length. Drink now ».



90 2022

« On the medium- to full-bodied palate there's plenty of earthy depth and some dried herb character ».



MÉDAILLE D'OR

2023



LES PORTES DU CASTELAS

ROUGE

750 &
1500 ML

LE MOT DU WINEMAKER

Imaginez un vignoble pentu, où les herbes folles même, n'osent s'y accrocher ; où les galets dévalent les pentes à vive allure et où les vignes tentent tant bien que mal de se cramponner aux rochers. Imaginez ensuite des terrasses entourées de bois, aux argiles douces et accueillantes, où la vigne s'élance vers le ciel avec toutes ses feuilles et sa fougue végétative.

Imaginez enfin des oiseaux, des biches, des lièvres, des faisans, des lézards multicolores et des chauves-souris par dizaines. Vous êtes à Visan ; précisément où prend naissance la cuvée des Portes du Castelas. **C'est toute cette nature, sauvage, généreuse, impétueuse, qui se retrouve dans notre cuvée.**

Les Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre et Cinsault sont récoltés mûrs à point. La fraîcheur de ce terroir à 250 m d'altitude donne des petits raisins denses, sucrés, toujours acidulés, très colorés et riches en tanins. **La vinification est simple, sans fards : pas de soufre, une macération des peaux à froid avant la fermentation, puis des macérations longues, en cocotte.** Enfin un élevage en cuve béton de 18 mois est nécessaire pour affiner tous les éléments et les lier harmonieusement.

L'idée d'ensemble est de sortir le meilleur du fruit, sur les framboises, la fraise, le cassis, accompagnés de soupçons d'épices, du menthol ; mais aussi d'avoir des tanins très doux, enrobés, une bouche souple et croquante, à la fois fraîche et très solaire. **C'est un vin qui peut se déguster dans sa jeunesse mais avec malgré tout un grand potentiel de garde.**

Une petite bombe qui accompagnera les épicuriens du quotidien, ceux qui prennent le temps de lentement savourer la vie et de profiter de tous les instants.

ROMAIN LEROY





*« Ah ! que le temps vienne
Où les cœurs s'éprennent »*

Arthur Rimbaud - Chanson de la plus haute tour