



LE CHASSE-CŒUR 2008

Vin de pays de Vaucluse

Cette cuvée combine le grenache à 60 % et l'aubun à 40 %, cépages qui croissent sur les basses terrasses alluvionnaires, mélange de sable et d'argiles limoneuses, de l'Ouvèze au lieu-dit «Piquebas» autour du domaine. C'est l'aubun, vieux cépage du Vaucluse, qui travaillé à faible rendement donnera le principal de sa typicité à cette même cuvée.

Vendanges manuelles, raisins éraflés en totalité puis assemblés directement à l'encuvage sans foulage, fermentations avec levures indigènes, macération d'une vingtaine de jours, puis élevage en cuve inox sur lie fine pendant huit mois, précèdent les vins mis en bouteille au mois de juin sur la fraîcheur et le croquant.

Parfaitement équilibré, ce vin rouge de pays de Vaucluse a une saveur de fruits rouges (groseille, framboise).

Il laisse également apparaître des notes empyreumatiques (notes fumées).

Excellent sur du confit de canard, un gigot d'agneau, ou sur un fondant au chocolat.

Potentiel de garde de 4 à 5 ans, agréable dès maintenant après 3 heures de décantation.

Température de dégustation : 16/18°C.