



Côtes du Rhône 2023



La Balance, charismatique et pure, nous offre un Côtes du Rhône d'une finesse unique et d'un grand équilibre.

La complémentarité des terroirs des deux rives du Rhône (Signargues, Cairanne et Rasteau) révèle un caractère exemplaire de Grenache, richement parfumé et généreux.

Cette grande expression de fruit et de plaisir porte haut les couleurs des Côtes du Rhône.

Vignobles:

Les terroirs sélectionnés proviennent des deux rives du Rhône. Côté droit, les gros galets du plateau de Signargues donnent des vins puissants et épicés, alors que rive gauche, ceux de Cairanne et Rasteaux amènent finesse et éclat. Ce vin est un assemblage de très vieux Grenache (75%), Mourvèdre (15%) & Syrah (10%).

Vendange:

Les vendanges se font à maturité avancée. Des co-fermentations sont possibles quand il y a concordance de maturités.

Vinification:

Les raisins sont éraflés mais pas foulés.

L'extraction très douce mais longue, juste par piégeage manuel d'environ 5 semaines, à une température régulée à 28°C.

Le Grenache est élevé en béton pendant une année tandis que la Syrah et le Mourvèdre sont élevés en barriques.

Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré ni collé.

Garde:

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 5 années après sa mise en bouteille.

Production: 25 800 cols

Distinctions:

91 pts - *Jeb Dunnuck*

90 pts – *Wine Enthusiast & James Suckling*