

Baron de Montfaucon

CÔTES DU RHÔNE - 2022



MILLÉSIME

L'année 2022 s'inscrit dans la continuité des millésimes solaires. Le printemps et l'été ont été sec et avec peu de pluie. Nos vignes en appellation Lirac ont été touché par un orage de grêle au mois de juin. La combinaison d'une faible pluviométrie et la grêle ont sensiblement réduit notre récolte à hauteur de 50 %.

Malgré ces conditions climatiques difficiles, les vignes ont bénéficié de pluies la veille des vendanges et courant septembre. Ces pluies ont sauvé le millésime et permis aux vieilles vignes et aux cépages tardifs de finir leur maturation dans de bonnes conditions.

Bien que la récolte soit faible, les vins sont paradoxalement aériens, digestes et intenses avec des profils sur les fruits rouges. Un millésime avec de beaux équilibres!

INSPIRATION

Ce Côte du Rhône est d'inspiration typiquement rhodanienne, issu d'une sélection de terroirs emblématiques de l'appellation (galets roulés et sables fins), alliant fruit et gourmandise. Il vous donnera tout le plaisir qu'on peut attendre d'un Côtes du Rhône sur la fraîcheur.

SOL

Terrasses argileuses de marne blanche recouverte de galets roulés, et parcelles de mi-pente de sable fluviatile.

CÉPAGES

60% Grenache, 20 % Syrah, 20% Carignan.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Éraflage total, macération et co-fermentation des cépages pendant 10 à 12 jours. Élevage de 18 mois en cuve béton avant mis en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Mai 2024 : Le nez s'ouvre sur un mélange de parfums de fraises et framboises fraîches. Des notes de garrigue viennent apporter de la profondeur aux notes des baies rouges.

Le vin est vif, frais et fruité en bouche - comme espéré! Le final révèle des notes d'orange sanguine.

SUGGESTIONS

Entrecôte
Charcuterie
Brochettes de canard et pigeon