

Domaine Montmartel Côtes-du-Rhône

L'objectif est ici d'obtenir un bon équilibre sucre/acidité et de favoriser la fraîcheur et le fruité. Les parcelles sont spécialement sélectionnées sur les communes de Visan et Tulette, et vendangées individuellement afin de préserver toutes les qualités. La vendange est égrappée et légèrement foulée. Durant la phase de macération, les températures sont minutieusement maintenues entre 18°C et 28°C durant 2 semaines. Cela permet une extraction douce des tanins, des arômes et de la couleur des pellicules. Nous n'utilisons pas de levure oenologique afin de préserver la typicité des terroirs et des millésimes.

Vin souple et fruité. Jolie robe grenat, nez intense de fruits rouges et d'épices, avec une bouche pleine et équilibrée, d'une belle concentration. Agréable fraîcheur et belle longueur en bouche.



Producteur: Domaine Montmartel Grande Bellane
Pays: France
Région: Vallée du Rhône
Appellation: Côtes du Rhône
Millésime(s): 2017
Cépage(s): Carignan
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 14.0%
Taux de sucre: 2.4 g/L
Code S.A.Q.: 14012459
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 17.30\$
Prix (licencié): 15.04\$
Disponibilité: Disponible

Domaine Montmartel Grande Bellane

Domaine Montmartel Grande Bellane

FRANCE

L'aventure a débuté en 1919, au retour de la guerre, lorsque notre arrière-grand-père Raoul Couston et son père décidèrent de transformer la fabrique de balai familiale en cave de vinification. Tout d'abord ils construisirent eux-mêmes les premières cuves en béton à Tulette. Ils allèrent chercher le gravier nécessaire à la construction au bord de la rivière avec comme seuls outils leurs pelles et leur charrette tirée par un cheval ! Une fois cela accompli, ils achetèrent leurs premiers raisins. D'abord aux paysans des alentours, puis de toute la vallée du Rhône. C'est ainsi qu'ils commencèrent à vinifier.

Toutes nos parcelles sont travaillées selon les règles de l'agriculture biologique. La Grande Bellane est certifiée depuis près de 30 ans. Les interventions sur la vigne sont douces et raisonnées. Nous cherchons à préserver l'authenticité et la singularité de ce terroir afin d'en exprimer tout son potentiel. Nous cherchons à favoriser la vie des sols ainsi que la biodiversité. La vigne vit ici en harmonie avec les oiseaux, abeilles et autres insectes.

Les méthodes douces et naturelles de nos grands-parents sur la vigne trouvent leur prolongement dans la vinification. Notre priorité est de récolter des raisins saints et à bonne maturité. Du fait de son micro climat, la Grande Bellane est vendangée tardivement. Après un tri soigneux, seuls les plus beaux raisins sont conservés puis vinifiés. Quand le raisin est beau, le travail en cave se limite à quelques remontages. Les vinifications en cuve inox durent environ 15 jours et l'utilisation de produits chimiques est très limitée. Il faut parfois savoir ne pas intervenir !

