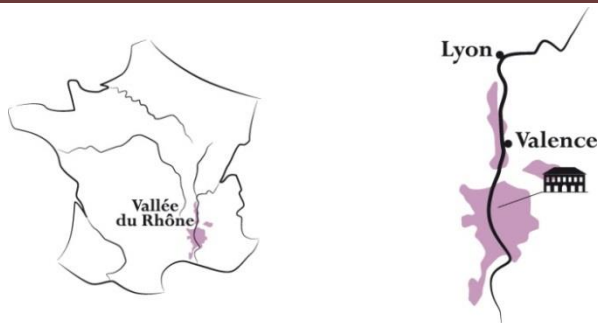


DOMAINE DE LA GRANDE BELLANE

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES – VALRÉAS

VALLÉE DU RHÔNE

1752
SIGNATURE
WINES



Le vignoble, issu des cépages Grenache 50%, Syrah 20% et Mourvèdre est conduit selon des méthodes biologiques depuis plus de 30 ans.

Historique :

L'aventure a débuté en 1919, au retour de la guerre, lorsque l'arrière-grand-père de la famille de Raoul et son père décidèrent de transformer la fabrique de balai familiale en cave de vinification. Ils purent ensuite acheter leurs premiers raisins aux paysans des alentours, puis dans toute la Vallée du Rhône. 5 générations se sont succédées avant que Damien Marres ne reprenne le Domaine en 2005.

Terroir :

Le Domaine de la Grande Bellane est implanté sur la commune de Valréas, à la bordure du cru Vinsobres. Il exploite 45 hectares, établi sur des coteaux qui s'étagent entre 390 et 430 mètres d'altitude. Le terroir est à dominante argilo-calcaire rouge avec galets.

Vinification :

Le vignoble est conduit selon des méthodes biologiques depuis plus de 30 ans. Ainsi, leur savoir-faire consiste à intervenir le moins possible sur la vigne et sur les vinifications et dans la mesure du possible, laisser la nature opérer par elle-même. Après les vendanges, la récolte est égrappée et légèrement foulée, puis maintenue à des températures entre 15 et 28°C durant 3 semaines.

Notes de dégustation :

Ce vin possède une robe rouge sombre. Vient ensuite un nez de fruits rouges aux notes d'épices et de sous-bois. La bouche, de belle structure, se présente très fruitée, aux tanins fondus.

Accords mets / vins :

Réservez-lui des viandes rouges ou en sauce, du gibier, des plats épicés.

