



Côtes Du Rhône Rouge 2022

Présentation

La cuvée **Hélène** est un hommage à ma grand-mère co-fondatrice du Domaine avec Maurice Laurent mon grand-père.

Cette cuvée est élaborée avec une **sélection des plus vieux ceps** du domaine **Grenache** (80%) et **Syrah** (20%) plantés par mes grands-parents dans les années 1970-1980.

Conduite de l'exploitation

Dans l'amour et le partage avec le monde vivant qui nous entoure.

Mes **études** sur la **gestion des milieux naturels et ruraux** me permettent de reprendre le flambeau familial dans le même état d'esprit, et **à long terme**, mettre en place de **nombreuses actions** qui me tiennent à cœur pour le **développement de la biodiversité** et **transmettre cet amour de la nature** aux **jeunes générations**.

Vinification

Une fois récoltés, les raisins sont **égrappés** puis placés dans une **cuve en béton** où la fermentation se déroule à température contrôlée pendant environ 15 jours.

Conservation

Le seul apport de sulfite est réalisé, à **très faible dose**, juste avant le conditionnement.

Une fois en bouteille, pour être conservé plusieurs années, le vin doit être conservé à une température constante inférieure à 20°C.



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE



Accord Mets et Vin

Vous apprécierez la Cuvée Hélène avec de la **viande** d'Agneau, de canard, foie gras, pizza, mais aussi de **fromages crémeux** et des desserts tels que gâteaux au **chocolat**, cakes aux fruits, salade de **fraises** ou de **framboises** ou encore des **poires** pochées cannelle.

Dégustation

Degré : **14%** vol.

Température de dégustation : **entre 15 et 18 °C**

Contact

Gestion commerciale :

David Acolatsé : 06 22 35 59 56 /

contact@domainedeladeydiere.fr

La Deydière, Route De Valréas – 84600 Grillon