



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 céps** 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.



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