



Marie ROUAUD et Olivier MAUNIER
Vignerons
Tél. : 33 (0) 475 981 151
E-mail : info@domainsaintluc.com
Web : www.domainsaintluc.com

GRAND BOSQUET

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES « SUZE LA ROUSSE »

• Terroir & Assemblage

Si nous avons créé cette nouvelle cuvée c'est pour marquer la naissance de l'appellation « Côtes du Rhône villages Suze La Rousse »

Ce vin exprime avec fidélité ce terroir des Côtes du Rhône aux sols très caillouteux de galets du Rhône baignés dans une argile rouge de décalcification. Ces argiles créent la différence avec les sols du Tricastin tout proches et sont vecteurs du caractère épicé particulier aux Côtes du Rhône Villages.

Le vignoble est ancien - 30 à 50 ans, les souches sont bien établies et équilibrées dans leur environnement donnant ce superbe vin de terroir.

Cépages : 50% Grenache-50% Syrah

Les rendements sont réduits à 40 hl/ha afin d'obtenir le meilleur équilibre entre la surface foliaire et la quantité de récolte

• Vinification

La vinification est conduite traditionnellement au Domaine Saint Luc avec un tri des raisins sur table et un égrappage avant encuvage.

La cuvaison dure de 10 à 15 jours à 27-29°C, c'est la dégustation qui permet de décider la fin de la macération.

L'élevage se fait en cuves, préservant la puissance aromatique de la cuvée, puis la mise en bouteille respecte tout le potentiel aromatique en puissance de ce vin, bon représentant de l'Appellation Côtes du Rhône Villages-Suze la Rousse.



• Dégustation

Dans la force de l'âge, ce vin se présente sous une robe grenat intense aux nuances rubis, preuve d'une évolution amorcée.

Le fruit reste en fond de tableau mais la série épicée- le poivre notamment - s'installe progressivement.

Les saveurs de fruits et d'épices alternent tour à tour lors du passage en bouche rappelant ainsi les fraises au poivre de Sichuan.

L'ensemble est rond et gras, les tanins fins et soyeux contribuent à maintenir une grande persistance aromatique.



Température de consommation : 16°C



S'accorde bien avec vos salades d'hiver (magret, gésiers), il accompagne un apéritif dinatoire entre amis ou une bonne viande grillée.



A consommer dans les 5 ans

Millésime	
2016	

