

# LA SIRÈNE ROUGE 2021

## LA SIRÈNE ROUGE



### Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

La Sirène Rouge est issue d'un terroir de sable et gravier en bord de Loire sur le lieu-dit les Galuches qui sont des petits galets polis par la Loire, Qui sont en quantité conséquente sur ce lieu-dit d'où son nom. Ce sont des vignes de cabernet Franc d'une quarantaine d'années. La parcelle est vendangée à la main puis les raisins sont éraflés dans mon chai. Ensuite je fais une courte macération et ne fais qu'une extraction très légère pour conserver le petit fruit rouge du Cabernet Franc. Il y a un élevage de 6 à 1 an en cuve béton. Je travaille en levures indigène et sans intrants

### Accords mets et vins

Apéritif, salade d'été, charcuterie, viande blanche, tian de légume

### Détails

**Millesime** : 2021  
**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Cabernet Franc  
**Région** : Val de Loire  
**Packaging** : carton de 6  
**Nom du Vigneron** : Victor Rousse  
**Domaine** : La Sirène Rouge  
**Couleur** : Rouge  
**Appellation** : AOP Chinon  
**Bio** : oui

### Dégustation

**Robe** : Rouge tirant vers le violet  
**Nez** : Fruit rouge écrasé  
**Bouche** : Noyaux de cerise légèrement épicé  
**Finale** : Grande Fraicheur avec un touché fin  
**Garde** : 2 à 5 ans  
**Température de service** : De 15 à 18 degrés

### Caractéristiques

**Terroir** : Alluvion de sable et de gravier  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Agriculture biologique, gestion de l'enherbement en fonction de la vigueur de la vigne, de la météo et de la lune  
**Vinification** : Vinification pendant 15 jours. Jusqu'à 1040 de densité sous chapeau de marc soit 8 jours en 2021 et le reste sans les marcs. Vinification naturelle sans intrants et en levures indigènes  
**Elevage** : 6 à 12 mois en cuve Béton

## HISTOIRE DU DOMAINE

J'ai créé le domaine en aout 2020 à la sortir de mes études. Aujourd'hui, j'exploite l'équivalent de 4 hectares en appellation Chinon. Je suis en agriculture biologique et travaille en vinification naturel avec le moins d'intrant possible. Le Cabernet Franc et le Chenin Blanc sont les cépages que j'utilise pour mes vins. J'accorde une importance particulière au respect du vivant dans les sols et je m'appuie sur la faune auxiliaire pour réguler l'écosystème de mes vignes : l'implantation de haies et un enherbement maîtrisé me permet d'atteindre cet objectif.

