LES PICASSES 2021 ROUGE

LA SIRÈNE ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Les Picasses sont des vignes de plus de soixante ans. Le lieu-dit Les Picasses est considéré comme l'un des plus grands terroirs de l'appellation Chinon. Ce plateau est composé d'une grande quantité de tuffeau jaune ce qui permet au vin d'avoir une très grande complexité. La vendange est ramassée à la main et éraflée manuellement à l'aide d'un égrappoir en osier, ce qui permet que les baies ne soit pas trituré, directement dans des barriques de 500L. La vinification se passera dans ces mêmes barriques pour éviter toute pompe qui endommagera le jus. La technique du pigeage me permet également d'éviter la pompe. Ces petits contenants ont une grande perdition de chaleur ce qui me permet de toujours vinifier entre 18 et 20 degrés idéal pour extraire la complexité aromatique. Il y a ensuite un élevage d'un an dans ma cave troglodyte en barrique de 400L situé sous le lieu-dit les Picasses.

Accords mets et vins

Plat légèrement épicé, viande rouge, agneau et légume rôtis

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

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
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 : Eraflage manuelle à l'aide d'un égrappoir en osier. Vinification en barique de 500L pendant 15 jours avec comme procédé d'extraction le pigeage, 1 fois tous les 2-3 jours. Décuvage au seau.
Elevage : 1 an en barrique de 400L

Dégustation

Robe : Violette
Nez : Fruit noir, paprika
Bouche : Fruit noir compoté, minéral
Finale : Fruit noir, minéral avec une grande longueur en bouche
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : Température ambiante de 18 à 20 degrés

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 maitrisé me permet d'atteindre cet objectif.

Plaisirs du vin
Albi