LA POULARDIÈRE

AOP Côtes du Rhône Rouge 2018

La Poulardière provient d'un surnom donné à une vieille parcelle de Grenache dans le Sud de l'appellation Côtes du Rhône. Le petit vignoble y jouxtait une exploitation agricole dont les poules venaient régulièrement gratter la terre pour s'y régaler de vers et d'insectes nuisibles. Par cette présence assidue et pour le moins inhabituelle, elles participaient ainsi à l'équilibre écologique de la vigne.

Sensible à l'environnement qui nous entoure ainsi qu'à la préservation des sols, notre cuvée issue de l'agriculture biologique répond à un cahier des charges très précis. Nous favorisons ainsi le développement des espèces vivantes au cœur du vignoble dans le but d'alimenter la vigne de nutriments essentiels à son bon épanouissement.

Engagé pour protéger durablement notre terroir d'exception, nos méthodes de production et de vinification reposent sur une gestion assidue de nos réserves en eau et en énergie tout en nous inscrivant dans un environnement en harmonie avec la faune et la flore voisines.

- **Cépages :** 65% Grenache, 35% Syrah.
- **Nature des sols :** terrasses alluviales argilo-calcaires et argile.
- **Alcool :** 14% vol.
- **Certification :** Vin bio certifié Ecocert.
- **Sucres résiduels :** < 3 grammes / litre.
- **Vinification et élevage :** la vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est éraflée puis foulée. La cuvaison s'opère en cuve béton sur une vingtaine de jours. La vinification est traditionnelle avec une extraction par remontage. Leur nombre et le moment de l'exécution est défini à la dégustation des moûts.
- **Notes de dégustation :** une robe intense, un nez aromatique de fruits très mûrs composé de cassis et cerise noire. En bouche, l'attaque souple et ronde laisse place à une matière veloutée aux senteurs de fruits noirs et d'épices. La finale est suave, longue, et reprend la douce complexité aromatique des fruits mûrs.
- **Température idéale de service :** 16°C - 18°C.