



CHANTE BISE

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES



Cultivé en bio, vinifié sans intrant, sans soufre, sans filtration ni collage, ce Côtes-du-Rhône Villages est la cuvée emblématique du Domaine Chante Bise dont elle porte le nom. Ce vin est la parfaite expression de la diversité et de la richesse des sols du terroir.

2022

13.5 % vol

TERROIR & SAVOIR-FAIRE

SOL - Plateau argilo calcaire avec petits galets roulés pour les grenaches noirs et mourvèdres et terres argilo sablonneuses en pieds de collines pour les syrahs.

CLIMAT - Ensoleillé et plus frais que la majeure partie des Côtes-du-Rhône Méridionales.

CÉPAGES - Grenache, Syrah & Mourvèdre.
Vieilles vignes de 30 à 40 ans.

VINIFICATION - Cuvaizon longue avant fermentation naturelle (levures indigènes).

ELEVAGE - Muids, demi-muids (20%) et cuve béton.

POTENTIEL DE GARDE - 10 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE - Teinte rubis aux reflets grenat.

NEZ - Des arômes intenses de réglisse et de fruits noirs.

BOUCHE - Une matière profonde et riche. Bel équilibre entre puissance et fraîcheur, apportée par le Grenache. Des notes de mûres et de groseilles sur une pointe de menthe fraîche.

ACCORDS METS & VINS - De par sa puissance, ce vin accompagnera très bien les plats de caractère : les viandes rouges (Picanha) et les fromages tel que le Bleu d'Auvergne.

ZOOM SUR

AOC

CÔTES-DU-RHÔNE

VILLAGES SUZE-LA-ROUSSE



DOMAINE
CHANTE BISE



UN TERROIR UNIQUE, ENTRE CHAMPS ET CHÊNE TRUFFIERS

Le vignoble de Suze-la-Rousse, situé en Drôme Provençale, bénéficie d'un climat Méditerranéen, sec et chaud sous forte influence du mistral et de trois sols différents et complémentaires.

C'est grâce à cette parfaite alchimie que ce terroir parvient à offrir à la fois des vins charmeurs, élégants et souples et des vins plus colorés, charpentés et opulents.

EN QUELQUES CHIFFRES

ZONE DE PRODUCTION - 181 ha.

COULEURS - 100 % red wines.

RENDEMENT MOYENS - 28 hl/ha (Soit moins que les Côtes-du-Rhône qui sont au dessus de 35 hl/ha).

