



TENEBI

AOC Côtes du Rhône Villages Sablet (Vallée du Rhône), Ténébi, Rouge 2017

Un vin inhabituel à base de Counoise

LE VIN

Ce vin a été vinifié pour la première fois en 1991 après une dégustation à Beaucastel de tous leurs cépages Rhodaniens vinifiés séparément avant d'être assemblés. Les Counoise de Piaugier ont été plantés en 1954 par le papa de Jean-Marc afin de réduire les degrés d'alcool produits par les Grenache en fin de vendanges. Jean-Marc Autran les vinifie maintenant séparément, en vendanges entières dans des cuves en béton avant de les élever pendant 18 mois dans des demi-muids de 600 litres.

Prix de vente départ cave : 13 euros

SITUATION

Les Counoise sont plantés sur la colline des Briguières.

TERROIR

Argile majoritairement.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main le dernier jour des vendanges. Ils sont égrappés et macèrent 2 semaines en cuve béton avant le pressurage.

CÉPAGES

Counoise 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Labels viticoles: Bio en conversion

DONNÉES TECHNIQUES

Age moyen des vignes: 60 ans ans

Rendement: 35 hl/ ha hL/ha

SERVICE

A déguster entre 14 et 16°.

DÉGUSTATION

Ce vin très élégant, au nez délicat, joliment fruité restet très frais en bouche avec des arômes de fraises écrasées. Très soyeux il est à boire sur la jeunesse.

ACCORDS METS-VINS

Ce vin accompagne merveilleusement des volailles, viandes blanches ou poissons.

