



Emma M. LOUISE



Maison Emma M.Louise , Les Soirées d'Emma, Les Calcaires éclatés, AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Rouge, 2021

AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Vallée du Rhône, France

La vallée du Rhône abrite certains des vins les plus séduisants et les plus adaptables de France et le Côtes du Rhône en est le rouge phare. Polyvalent et adaptable.

PRÉSENTATION

Les vins des Côtes-du-Rhône Villages que nous proposons sont travaillés en collaboration avec un domaine basé à Sablet, ayant des parcelles sur les terroirs de Sablet, Plan-de-Dieu, et Rasteau principalement. Les vins ont besoin de près de 18 mois pour commencer à s'ouvrir. Leur potentiel de garde en est tout autant préservé, alors que la typicité de chaque terroir s'exprime naturellement.

SITUATION

Le domaine dont sont issus les raisins et les vins est un domaine d'une cinquantaine d'hectares dont les vignes se répartissent entre les appellations Sablet, Plan-de-Dieu, Rasteau et Vacqueyras. La cave de vinification se situe au centre du village de Sablet.

TERROIR

Les parcelles dont sont issus ce vin s'étend sur la partie nord de l'appellation Plan-de-Dieu qui présente un climat plus frais, et des sols à galets roulés reposant sur des argiles rouges. Cette partie du vignoble fait de calcaires éclatés est exposé au Mistral qui peut souffler jusqu'à 200 jours par an. Les maladies sont rares et l'état sanitaire est généralement excellent. Le principal risque étant le stress hydrique propre à certaines parcelles plus exposées au vent, pouvant parfois bloquer la maturité du raisin quelques jours dans l'année.

À LA VIGNE

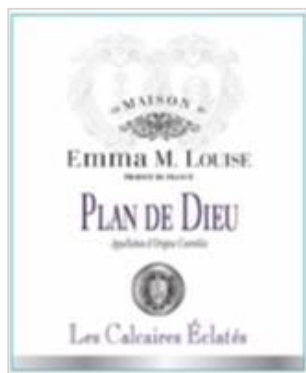
La surface des parcelles est de 4.5 hectares. Les sols sont à base de galets roulés reposant sur des sols argilo-calcaires. L'exposition est orientée Sud, Sud-Ouest. L'altitude des parcelles est de 150 m.

VINIFICATION

Mise en cuve entièrement égrappée. Grenache et Syrah sont vinifiés séparément, à basse température pendant 2 à 3 jours afin d'obtenir une bonne extraction des fruits. Des délestages réguliers sont pratiqués durant la fermentation, ainsi qu'une cuvaison de 10 à 15 jours selon les millésimes.

ÉLEVAGE

Mise au repos des vins après vinification puis élevage partiel en foudre de chêne de 4 à 6 mois pour amener le vin à maturation selon les millésimes.



Maison Emma M.Louise
9 rue Alphonse Daudet, 84230 Chateauneuf du Pape
Tel. 0490907508 - info@emma-m-louise.com
www.emma-m-louise.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 25%, Mourvèdre 5%

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 17°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Ce vin possède un bouquet de fruits rouges et d'épices. Le Grenache apporte rondeur et souplesse, la Syrah, structure, épices, et couleur. Il peut se conserver jusqu'à 5-7 ans.

ASPECT VISUEL

Rouge rubis et brillant.

EN BOUCHE

Très équilibré en bouche, tout en étant plein et soyeux, ce vin reste très accessible, présentant parfois certains arômes minéraux rafraichissant, une certaine légèreté et une grande accessibilité.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
BG Syndicale 580 gr					750							
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	600	9	11	1,4	8,8	915	29,6	8,1	17,5x30,5x25,5	170x80x120	

2/2



Maison Emma M.Louise
 9 rue Alphonse Daudet, 84230 Chateauneuf du Pape
 Tel. 0490907508 - info@emma-m-louise.com
 www.emma-m-louise.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



IT1BAF