

# TERRE D'ICI 2023 ROUGE

DOMAINE DU CHARDON BLEU



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée Terre d'ici est un vin épiced, riche et profond qui ravira les amateurs de vins gourmands et grands amateurs de rouge! Épiced, minéral et fruité, il trouve sa richesse et son subtil équilibre au cœur du terroir de la Roche saint Secret.

- 70% Grenache
- 30 % Syrah

## Accords mets et vins

Avec la profondeur et le caractère de ce vin, il faut privilégier les cuisines de gout et de textures : Tournedos charolais rôti au poivre, frites de patate douces, Magret de canard sur la peau, jus corsé, carottes glacés, tajines, paella, couscous, repas aux épices indiennes

## Détails

**Bio** : oui  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : Chardon Bleu  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2023  
**Degrès** : 13,5 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Cépages** : Syrah, Grenache  
**Contenance** : 0,75 L  
**Région** : Vallée du Rhône  
**Appellation** : AOP Grignan-les-Adhémar

## Dégustation

**Robe** : La robe de ce vin est pourpre, intense et profonde avec de jolis reflets violines.  
**Nez** : Le nez est profond et délicat. Il s'ouvre sur des notes de confiture de fraise des bois, de poivre ou encore de réglisse.  
**Bouche** : L'entrée en bouche est fraîche, avec un milieu de bouche riche et harmonieux. Les tannins sont présents et soyeux. Le poivre apparait en rétro-olfaction.  
**Finale** : longue et épicede  
**Garde** : 5 ans  
**Température de service** : 12 à 14 °c

## Caractéristiques

**Cépage** : 70% Grenache, 30 % Syrah  
**Vendange** : Mécaniques  
**Viticulture** : Bio, taille en double cordon de royat, le sol est enherbé un range sur deux pour limiter l'érosion,  
**Vinification** : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques,  
**Eleavage** : 6 mois en cuve inox

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraîcheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !

