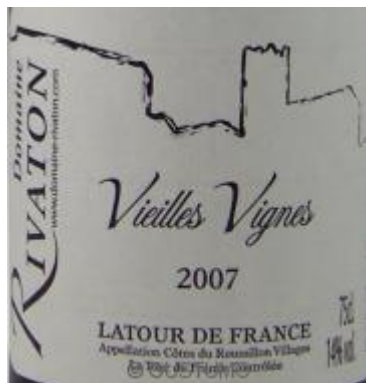


Domaine Rivaton - Vieilles Vignes 2008 - AOC Côtes du Roussillon Villages Latour de France



Cuvée
Vieilles Vignes
Appellation
Côtes du Roussillon Villages Latour de France
Millésime
2008

[Commandez en ligne](#)

Domaine de 12 hectares composé principalement de vieilles vignes, sur la commune de **Latour de France**. Le travail du sol a ici remplacé les herbicides, et les seuls produits de traitement tolérés sont le soufre et le cuivre.

Les vendanges sont réalisées à la main : triés au cep par les vendangeurs.

Les raisins sont encuvés par gravité, la vinification est réalisée en cuves béton de 15 à 30 hl. L'acidification et la chaptalisation sont proscrites.

Les soutirages et autres opérations réalisées sur les vins se font par **gravité**.

Ces méthodes de travail reflètent chez **Frédéric Rivaton** un souci permanent de recherche de qualité et la volonté farouche d'expérimenter au mieux le potentiel de ses vignes.

Conversion en agriculture biologique depuis Janvier 2004.

Terroir

Latour de France, gneiss, schistes. Exposition Est

Cépages

60% carignan, 20% grenache, 20% syrah. Age des vignes entre 60 et 100 ans.

Vinification

Assemblage des raisins à l'encuvage. Syrah non égrappé, carignan et grenache égrappés. Levures indigènes. Cuvaision de 17 jours.

Dégustation

Robe profonde assez sombre. Nez complexe aux notes de fruits noirs et d'épices douces. Sa bouche équilibrée nous dévoile des tanins soyeux. Belle finale souple et suave .

Consommation

Tajine d'agneau.

Elevage

En cuve jusqu'à sa mise en bouteille

Mot du caviste

Carafer ce vin avant de le servir. Vin ni collé, ni filtré pouvant présenter un léger dépôt naturel.



Agriculture
Biologique

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/312>