



Côtes du Rhône “Belleruche”

Les cépages

Principalement Grenache et Syrah.

Grape varieties

Mainly Grenache and Syrah.

Le sol

Les vignobles du Côtes du Rhône “Belleruche” rouge couvrent 4 départements (Drôme, Vaucluse, Gard, Ardèche) sur différents terroirs : terrasses alluviales argilo-calcaires, argile... donnant au Belleruche une extraordinaire richesse et complexité.

Soil

The vineyards of the red Côtes du Rhône “Belleruche” covers 4 departments (Drôme, Vaucluse, Gard and Ardèche) on different soils (clay and calcareous alluvial deposit terraces, clay...) giving to the “Belleruche” an extraordinary richness and complexity.

La vendange

Récolte à bonne maturité.

Harvest

The grapes are harvested at good maturity.

La vinification

Les raisins sont égrappés en totalité. La durée de la cuvaison est de 15 jours environ et fournit une belle structure tannique, qui permet le vieillissement et garantit une bonne stabilité.

Vinification

The grapes are entirely destemmed. Vatting lasts around 15 days and provides a great tannic structure. This allows ageing and guarantees a good stability.

L'élevage

Élevage en cuves avec des remontages réguliers pour clarifier le vin.

Maturing

Ageing is performed in vats with regular pumping over in order to clarify the wine.

La dégustation

Robe : rouge grenat.

Nez : arômes de fruits rouges (principalement griottes), d'épices (régliasse, poivre gris).

Bouche : ce vin présente une belle structure avec des tanins fermes et soyeux.

Tasting

Colour: garnet red.

Nose: aromas of red fruits (mainly morello cherries) and spices (liquorice, grey pepper).

Palate: this wine has a great structure with firm and silky tannins.

