

# ROUGE 2013

DOMAINE GOURT DE MAUTENS



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Vin rouge se déployant avec élégance et distinction.

- Grenache 35%
- Mourvèdre 25%
- Carignan 15%
- Cournoise 10%
- Vaccarèse 5%
- Syrah 5%
- Cinsault 3%
- Terret noir 2%

## Accords mets et vins

S'appréciera particulièrement sur des plats cuisinés à base de gibier, d'agneau ...

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 14 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : non

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache

**Région** : Vallée du Rhône

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Vaucluse

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2013

**Domaine** : Gourt de Mautens

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 35% grenache, 25% mourvèdre, 15% carignan, 10% cornoise, 5% vaccarèse, 5% syrah, 3% cinsault et 2% terret noir

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biologique et biodynamique

**Vinification** : En grappes entières, fermentation naturelle en cuve tronconique

**Elevage** : 34 mois en demi-muids, foudres et cuve béton

## Dégustation

**Robe** : Grenat intense

**Nez** : Arômes mûrs et racés, fruits noirs, épices et tabac

**Bouche** : Dense et soyeux aux tanins soyeux. Finale longue et épicée

**Garde** : 10 ans

**Température de service** : 16 - 18°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Situé sur l'appellation Rasteau, ce domaine est une jeune propriété familiale créée de toute pièce en 1996 par Jérôme Bressy, alors qu'il n'a que 23 ans - et que son père était encore coopérateur en livrant ses raisins à la cave cooperative de Rasteau. Jérôme décide de lancer en 1998 l'outil de vinification et d'élevage : la cave du domaine. D'une superficie de 13 hectares, le vignoble du Domaine Gourt de Mautens est très tôt cultivé en biologique jusqu'à devenir biodynamique en 2008. Jérôme Bressy y préserve avec soin et exigence, sur des coteaux bien situés, une multitude de cépages autochtones anciens, au point d'avoir décidé de vendre ses vins sous l'IGP Vacluse et non plus sous l'AOC "Cru Rasteau".



Plaisirs du vin  
La Rochelle