



# DOMAINE ST PATRICE

## CÔTES-DU-RHÔNE



### PARCELLES

Les Champavins, Le Coudoulet, Boisfeuillet

### TERROIR

L'élégance du Côtes-du-Rhône Domaine St Patrice émane de la complémentarité des terroirs qui le composent.

Des sous-sols graveleux, de l'argile rouge et du grès, à la fois recouverts de cailloutis ou de galets roulés mettent en musique un équilibre unique.

### VITICULTURE

En novembre, commence la période des labours d'hiver, la première intervention suivant la période des vendanges : il faut aérer la terre et protéger la souche du froid. La taille des sarments se déroule le plus tardivement possible. Il faut attendre la sève remontante, afin d'éviter tout risque phytosanitaire. Ainsi, le débourrement est reculé. Suit au Printemps, au début du mois de Mai, la seconde période de labours. Elle vise à aérer le pied de souche et le porte-greffe, dans le but de réchauffer celui-ci pour stimuler la vigne. S'ensuivent quelques binages, choisis opportunément afin d'égaliser le sol et d'éviter à la sécheresse de s'emparer du pied.

Les raisins vont pouvoir entamer leur phase de croissance.

Afin d'obtenir une maturité optimale, nous effeuillons de 20 cm autour de la grappe. Même si la maturité technologique est atteinte, il faut attendre la maturité phénolique, qui arrivera plus lentement...

Les vendanges commencent mi-septembre avec en tête de liste les Syrah pour se terminer mi-octobre avec le Mourvèdre.

### ASSEMBLAGE

Grenache -Mourvèdre – Syrah

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange entière autour de 40% selon les cépages. Macération pré-fermentaire et fermentation alcoolique en cuve béton exclusivement. Légers remontages et infusion des marcs pendant près de 5 semaines.

Élevage 14 mois en cuve béton et foudres de chêne français.

Mise en bouteille au Printemps et stockage 1 an en cave avant commercialisation.

