

LA SIRÈNE ROUGE 2021

LA SIRÈNE ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

La Sirène Rouge est issue d'un terroir de sable et gravier en bord de Loire sur le lieu-dit les Galuches qui sont des petits galets polis par la Loire, Qui sont en quantité conséquente sur ce lieu-dit d'où son nom. Ce sont des vignes de cabernet Franc d'une quarantaine d'années. La parcelle est vendangée à la main puis les raisins sont éraflés dans mon chai. Ensuite je fais une courte macération et ne fais qu'une extraction très légère pour conserver le petit fruit rouge du Cabernet Franc. Il y a un élevage de 6 à 1 an en cuve béton. Je travaille en levures indigène et sans intrants

Accords mets et vins

Apéritif, salade d'été, charcuterie, viande blanche, tian de légume

Détails

Couleur : Rouge

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet Franc

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Chinon

Nom du Vigneron : Victor Rousse

Domaine : La Sirène Rouge

Millesime : 2021

Caractéristiques

Terroir : Alluvion de sable et de gravier

Vendange : Manuelle

Viticulture : Agriculture biologique, gestion de l'enherbement en fonction de la vigueur de la vigne, de la météo et de la lune

Vinification : Vinification pendant 15 jours. Jusqu'à 1040 de densité sous chapeau de marc soit 8 jours en 2021 et le reste sans les marcs. Vinification naturelle sans intrants et en levures indigènes

Elevage : 6 à 12 mois en cuve Béton

Dégustation

Robe : Rouge tirant vers le violet

Nez : Fruit rouge écrasé

Bouche : Noyaux de cerise légèrement épicé

Finale : Grande Fraicheur avec un touché fin

Garde : 2 à 5 ans

Température de service : De 15 à 18 degrés

HISTOIRE DU DOMAINE

J'ai créé le domaine en aout 2020 à la sortir de mes études. Aujourd'hui, j'exploite l'équivalent de 4 hectares en appellation Chinon. Je suis en agriculture biologique et travaille en vinification naturel avec le moins d'intrant possible. Le Cabernet Franc et le Chenin Blanc sont les cépages que j'utilise pour mes vins. J'accorde une importance particulière au respect du vivant dans les sols et je m'appuie sur la faune auxiliaire pour réguler l'écosystème de mes vignes : l'implantation de haies et un enherbement maîtrisé me permet d'atteindre cet objectif.

