

Domaine Nicolas Croze – Les Trois Grains | Côtes du Rhône France (RHONE) – 2022

Domaine

Dom. Nicolas Croze

Het is reeds de vierde generatie van de familie Croze die de plak zwaait op dit domein. Ze beschikken over ruim 25 hectare wijngaarden, die verspreid liggen over de gemeenten Saint-Martin, Saint-Just, Aiguèze, Saint-Marcel en Pont-Saint-Esprit (allen gelegen binnen de AOC Côtes du Rhône). De verschillende, klassieke druiven van deze appellatie worden hier verbouwd, d.i. Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault en Carignan voor de rode wijnen en Grenache blanc, Viognier en Marsanne voor de witte wijnen. De druiven van dit domein worden verbouwd op zowel een ondergrond klei en kalksteen met een zanderige ondergrond, als op rotsachtige kalksteen. Het verbouwen van de wijngaarden en het hele vinificatieproces gebeuren met het hoogste respect voor de natuur. Bijkomend verloopt de pluk en de selectie van de druiven nog volledig manueel. De fermentatie, de rijping en het bottelen gebeurt hier nog allemaal op het domein zelf.

Vinification

La culture du vignoble et l'ensemble du processus de vinification se font dans le plus grand respect de la nature. De plus, la cueillette et la sélection des raisins, avec le décorticage, est entièrement manuelle. La fermentation, la maturation et la mise en bouteille se font toujours ici sur le domaine même. Vinification traditionnelle, macération 15 jours, en cuves béton et avec pigeage (poussage au bâton).

Dégustation

Ce vin a une couleur rouge très claire. Au nez on retrouve des arômes de petits fruits rouges et d'épices. Il s'agit d'un vin doux et fruité avec des arômes de fruits rouges et une texture légère.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Viande - sauce au vin | Coq- au- vin

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Syrah, Marselan, Grenache

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16 °C

Profil de goût: Souple et juteux

