

COTES DU RHONE

« CUVÉE DES GALETS » 2022

Vignerons D'Estézargues



Situation : La coopérative (vignerons d'Estézargues) de ce village gardois se situe à 5 kilomètres du Pont du Gard, entre Nîmes et Avignon, dans le sud des Côtes du Rhône. Sur ce plateau de galets roulés, la vigne n'est apparue qu'après le gel de 1956 qui hante encore la mémoire du Midi de la France. Avant cela, l'olivier régnait en maître des lieux. Il a fallu relever la tête et se reconverter vers la culture de

la vigne. La cave d'Estézargues, dernière-née des coopératives du Gard (1965), regroupe dix adhérents unis au sein d'une même cave, chacun possédant sa propre identité et sa façon de travailler avec un encépagement et un terroir différent.

Encépagement : 50% Syrah, 25% Cinsault et 25% Carignan.

Terroir : Galets roulés sur argile exposés au sud.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Ces vignerons, en 1965, ont fait preuve de beaucoup d'intelligence en se regroupant tout en gardant leur identité et leurs terroirs. Ils élaborent des cuvées spécifiques à chaque domaine, ainsi que des cuvées regroupées. Partageant la même philosophie de non-interventionniste à la cave, levures, soufre, filtration et collage sont proscrits. La cuvée des Galets est un très beau Côtes du Rhône, fruité, gourmand à souhait et qui fait le régal des convives autour d'un barbecue, d'un repas improvisé. En bouche, il laisse apparaître des notes de fruits noirs, de réglisse, de chocolat. Il se termine sur des saveurs poivrées et de fruits rouges rafraîchissantes. Ce vin n'est pas filtré il peut y avoir un peu de dépôt au fond de la bouteille.

Accords : Volailles fermières, grillades de Porc, apéro saucisson...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com