



# Côtes du Rhône « Oracle » Rouge



## **De la counoise ? Et pourquoi pas...**

La cuvée Oracle est issue d'un assemblage atypique qui intègre un cépage historique du Rhône : la Counoise, d'origine vauclusienne, la counoise est un cépage qui donne des vins fins, fruité et souples. Ce dernier est aujourd'hui en voie de disparition.

Des fruits murs croquants, des épices douces, des tanins veloutés. Une cuvée tout en équilibre qui se prolonge sur une finale saline et minérale.



**Terroir** riche et frais, d'argiles et de sables caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.



**Cépage :** Grenache, counoise, carignan, syrah



## **Elaboration du vin :**

Vendanges à la main  
Eraflage et foulage des raisins  
Macération à froid pendant 12 à 48 heures  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C) pendant environ 15 jours  
Remontages réguliers  
Elevage en cuve béton sur lies fines pendant un 9 à 12 mois



## **Accords mets & vins :**

Magret de canard aux 3 poivres  
Ratatouille de légumes du soleil  
Epaule d'agneau confite aux épices thai  
Tian d'aubergines, tomates et basilic  
Truite de mer au curry rouge en papillote de bananier