

Terres de Safre rouge 2016

Sol : Safre : argile limoneuse durcie et agglutinée dû au cours de la Durance

Vignes : de 5 ans à 45 ans

Vigneron : **Romain Dol**, depuis 3 ans qui a succédé à son père et a réussi à passer de la cave coopérative à la mise en bouteille au domaine.

Domaine : 30ha, en agriculture biologique

Assemblage : 65 % grenache /25 % syrah / 10 % cinsault

Grenache noir :



L'un des cépages le plus cultivé au monde, le grenache noir domine l'assemblage de nombreux vins méditerranéens, notamment en France et en Espagne, où il se distingue par sa teneur en alcool ainsi que par la structure et les arômes qu'il apporte aux grands vins de garde comme le Châteauneuf du Pape

Syrah :



Syrah

Originnaire de la Vallée du Rhône où elle donne de somptueux vins rouges comme le Côte Rotie, la syrah a conquis le sud de la France, puis le nouveau Monde -notamment l'Australie-, où la robe sombre de son vin, sa richesse en alcool et en polyphénols font d'elle un raisin de cuve de plus en plus populaire.

Cinsault :



Egalement connu comme raisin de table sous le nom d'oeillade, le cinsault est résistant à la sécheresse et très productif. Populaire en Provence, Languedoc et vallée du Rhône, ainsi qu'en Afrique du nord, il donne un vin fruité et peu alcoolisé, qui modère en assemblage la rudesse des autres cépages et peut se décliner tant en rouge qu'en rosé.