



**Producteur :** Les Vignerons d'Estézargues

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 12

**Format :** 750ml

**Prix :** 21.40 \$

---

**Appellation :** Côtes du Rhône

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** Cave des vigneronns d'Estézargues

**Encépagement :** Cinsault (80%) et Grenache noir (20%)

---

**Vinification :** Les vinifications se font sans soufre et à basse température afin de profiter au mieux du fruit et du potentiel terroir.

**Élevage :** Évidemment, les levures sélectionnées, les filtrations et les collages sont proscrits.

---

**Accord vin et mets :** La douceur des sensations tanniques en fait un vin de l'immédiat, toujours prêt à accompagner les grillades ou les salades estivales.

---

## Le domaine :

La Cave d'Estézargues a été créée en 1965, dernière-née des Côtes du Rhône gardoises. Elle récolte le fruit des 400 hectares travaillés majoritairement en appellation Côtes du Rhône et sa déclinaison villages Signargues, en référence à un plateau géologique de galets roulés où la vigne s'épanouit depuis des temps anciens.

En 1989, l'arrivée de Jean-François Nicq (désormais vigneron de domaine Les Foulards Rouges dans le Roussillon) est le point de départ d'une orientation plus qualitative avec une valorisation de la production. La vente de vin en vrac au négoce a laissé place au développement de la bouteille. Jean-François incite les viticulteurs à réduire les intrants au vignoble, voire à se convertir au bio, et les vins sont vinifiés naturellement et mis en bouteille par domaine afin de mieux révéler l'identité de chacun.

Issu de la propriété de Jean-Marie Granier, le Côtes du Rhône La Montagnette, dont les vignes taillées en gobelet sont plantées sur une petite colline aux sols argileux recouverts de galets, est devenu l'un des premiers vins élaborés selon les principes du vin naturel sur les tablettes de produits réguliers à la SAQ.