



Producteur : Domaine Saladin

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 60.25 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Louis et Annick Saladin

Géologie du sol : Terre « rouge », ferreuse, parsemée de galets roulés.

Encépagement : Syrah (95%) et Viognier (5%)

Vinification : Vendanges entièrement manuelles et soigneusement triées. La syrah et le viognier sont vendangés à la main et vinifiés ensemble. Cuvaison d'un mois en levures indigène

Élevage : L'élevage a lieu en foudre de chêne pendant 9 mois

Conservation : Plus de 10 ans

Le domaine :

Quand une chose est à la mode, on en trouve toujours pour surfer la vague. Bien loin de l'opportunisme commercial, si les sœurs Elizabeth et Marie-Laurence Saladin font du vin naturel à partir de raisins biologiques vendangés à la main, c'est qu'elles ont ça dans le sang: c'est ce que leur famille fait depuis 600 ans à Saint-Marcel d'Ardèche, de père en fils - ou en filles - depuis 1422 précisément.

«Les Saladines», comme on les connaît, représentent ainsi la 21e génération à mettre en valeur la propriété familiale. Elles ont construit une gamme de vins inspirés par leurs terroirs et les 13 cépages méditerranéens qu'elles travaillent, avec la particularité que les rouges contiennent souvent une petite part de cépages blancs afin de gagner en légèreté.