



Producteur : Domaine Saladin

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 1.5l

Prix : 88.50 \$

Appellation : Côtes du Rhône

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Louis et Annick Saladin

Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Grenache noir (90%) et Clairette (10%)

Âge moyen des vignes : Plus de 50 ans

Vinification : Vendanges entièrement manuelles et soigneusement triées. Mariage en micro-cuvée du Grenache et de la Clairette en macération semi-carbonique. Vin naturel avec une dose minimale de soufre (sans ajouts de levures, enzymes, tanins ou autres)

Élevage : Élevage de 9 mois en cuve.

Accord vin et mets : Servir un peu frais lorsque l'hiver pince un peu trop et qu'on a envie de se réchauffer l'intérieur.

Privilégier les viandes rouges, les gibiers, les plats mijotés.

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.