



Producteur : Domaine Saladin

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 44.75 \$

Appellation : Côtes du Rhône

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Elisabeth, Marie-Laurence, Louis & Annick Saladin

Géologie du sol : Terroir argilo-calcaire

Encépagement : Grenache (80%), Cinsault (10%), Syrah (6%), Viognier (2%), Grenache blanc (1%) et Grenache rose (1%)

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : Vendanges entièrement manuelles et soigneusement triées. Mariage en micro-cuvée de Grenache/Carignan. Courte macération semi-carbonique sans aucun ajout de chimie hormis une dose minimale de soufre

Élevage : Vinification et élevage de 9 mois en cuve béton

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.

Revue de presse :

La Revue du Vin de France, Dec 1969

Le défi pour les vins rouges de la Vallée du Rhône est de garder un côté digeste et frais, ce qu'arrivent très bien à réaliser les sœurs Saladin, à Saint-Marcel-d'Ardèche.

La cuvée Loï 2016 est un assemblage classique de grenache-syrah-carignan extrait tout en douceur. Les

tanins sont peu présents, la couleur est peu soutenue. Le secret du domaine, c'est l'ajout d'un peu de raisin de grenache blanc pour apporter un côté plus aérien et floral. Elle offre une définition que l'on aime beaucoup dans l'appellation Côtes du Rhône : peu extrait, digeste, hyper fruité. Cette cuvée est à boire dans les cinq ou six ans.

[...] C'est un très bon rapport qualité/prix. À table, pas de chichis, une terrine de campagne ou un salé aux lentilles feront l'affaire.

https://www.larvf.com/deux-pepites-bio-de-la-vallee-du-rhone-en-vente-sur-idealwine-com,4608405.asp?xtor=EPR-2&M_BT=778073859961