



CÔTES DU RHÔNE

Château de Domazan

Surface : 60 hectares
Localité : Domazan
Appellation : Côtes du Rhône
Nature du sol : Sols à gros galets
Cépage : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Carignan.
Vendanges : Mécaniques
Vinification : Classique avec macération de 3 semaines
Elevage : En cuves ciment



Histoire

Le vignoble des Côtes du Rhône est l'un des plus anciens de notre territoire. On considère généralement qu'il a été créé au 1er siècle avant Jésus-Christ. Mais ce n'est qu'en 1937 qu'apparaît l'Appellation d'Origine Contrôlée "Côtes du Rhône". De Vienne à Avignon, l'appellation s'étend de part et d'autre du Rhône sur 163 communes et 6 départements, ce qui en fait la seconde région viticole de France. Construit au XIVème siècle au cœur des Côtes du Rhône, à proximité d'Avignon, le Château de Domazan séduit par la sobriété et l'élégance de sa façade.



Terroir

Le terroir du Château de Domazan est recouvert en plus grande partie d'innombrables gros galets des anciennes terrasses du Rhône, les plus gros pouvant atteindre 30 kg. Ces galets emmagasinent la chaleur diurne du soleil pour la restituer lentement la nuit.



Vin

Robe : robe rouge rubis de belle intensité.
Nez : nez aux arômes fruités et floraux avec des notes d'épices.
Bouche : Sérieux, étoffé, souple et généreux, ce vin présente une belle harmonie entre le fruité et la puissance.



Accord mets et vin

A boire dans sa jeunesse, mais il peut se conserver 2 à 3 ans. Il a le tempérament pour accompagner tout un repas.

Servir à une température de 13 à 15° C.