



La Chapelle des Templiers 2007

Côtes du Rhône

Encépagement

100% grenache.

Vignes et rendement

Les vignes âgées de 40 ans nous donnent une petite production de 35 hectolitres/hectare. Les vignes qui abritent en leur sein les vestiges de la chapelle des Templiers, se situent entre la rivière « l'Ouvèze » et la montagne sur un terroir sableux, résultat de l'érosion des roches de safre au cours du temps. On suppose que les Templiers, à une époque où la terre se travaillait avec des outils de fortune, avaient choisi ces terrains pour la souplesse de leur sol. En cet endroit, les vignes produisent des vins souples, plus faibles en alcool mais d'une très grande élégance.

Élevage

Élevage en cuve. Conservation à une température stable, en cave jusqu'à leur commercialisation.

Dégustation

Jolie robe couleur rouge grenat. Nez élégant de cerise et de garrigue. Sa bouche est ample, souple avec du volume, sur des notes de confiture de framboises, fraises et mûres sauvages. C'est un vin de garde (5 ans), à servir chambré (17 à 18°). Sa force et son caractère en font un excellent compagnon pour les grillades de viandes rouges, de viandes marinées, de gibiers, etc.