

LA CÔTE D'ARBORAS 2022 ROUGE

DOMAINE DE LA RÉSERVE D'O

image not found

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03997.png

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

"Single amphora" Selection d'une unique jarre en terre cuite.

Un résultat qui révèle toute la fraîcheur, la complexité et l'élégance de la Syrah.

Accords mets et vins

Détails

Domaine : Domaine de La Réserve d'O
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 14 %
Viticulture : Biodynamie
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache noir
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Caractéristiques

Terroir : Vignes situées sur le Causse d'Arboras à 400m d'altitude. Au coeur des Terrasses du Larzac, face au Mont Baudille et au Col du Vent. Sol argileux non tassé, roche mère calcaire et dolomies massives.
Cépage : 45% Syrah, 45% Grenache Noir et 10% Cinsault
Vendange : Vendanges manuelles
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Vinifications en levures indigènes. Macération de 25 jours, remontages courts et extraction douce. Usage très modéré de soufre, aucun intrant supplémentaire.
Elevage : Élevage de 24 mois dans urune amphore unique (5hl).

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de La Réserve d'O a été fondé il y a 20 ans par Marie et Fred Chauffray et conduit en Biodynamie depuis ses débuts. Depuis le 1er août 2025, Émilie Grill et Arthur Travaux ont repris le domaine, porteurs d'une vision moderne et exigeante, basée sur une approche parcellaire et un travail minutieux à la vigne comme en cave, convaincus du potentiel exceptionnel de ce véritable joyau. Le vignoble s'étend sur 12 hectares, avec des parcelles situées entre 350 et 400 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires très caillouteux et profonds. Ce terroir, combiné à un microclimat unique, entre influences méditerranéennes et fraîcheur d'altitude, permet de produire des vins fins, profonds et particulièrement frais. La majorité des vignes, plantées dans les années 1980, possèdent un système racinaire profondément ancré, gage de maturité et de complexité. Les cépages cultivés sont : Rouges (11 ha) : Syrah, Grenache, Cinsault Blancs (1 ha) : Chenin, Roussanne, Grenache Blanc, Albariño Tous les vins sont vinifiés en levures indigènes, sans intrants œnologiques ni extraction lourde, afin de laisser s'exprimer pleinement le terroir et la singularité de chaque parcelle.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png