



CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Les P'tits Gars



SITUATION & TERROIR

Le vignoble se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône. Les vignes composant ce vin sont situées au pied du village de Cairanne sur les bas de coteaux et sur des petits galets de plaine. Elles sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique.

LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité et petits rendements. Elles se déroulent au mois de septembre et sont entièrement réalisées à la main.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Tri manuel des raisins à la vigne puis à la cave. Éraflage sans foulage puis cuvaison de 10-12 jours. Levures indigènes.

Élevage de 6 mois en cuve puis mise en bouteille sans collage ni filtration.

ENCÉPAGEMENT

42% Grenache Noir, 38% Mourvèdre, 20% Syrah.*

CONSOMMATION

Vin de plaisir à consommer sans attendre pour apprécier son côté charmeur et fruité.

À la dégustation on découvre au nez des notes de fruits rouges, de cassis et de framboises, puis, une bouche à la structure très souple.

Il accompagnera vos viandes rouges grillées (entrecôte grillée), charcuterie (terrines de gibier, jambon cru) et fromages.

* Pourcentage pouvant varier selon les millésimes



FAMILLE ABEILLE-FABRE



CÔTES DU RHÔNE RED

Les P'tits Gars



LOCATION & TERROIR

The vineyard is located in the Southern Rhône valley. The vines are situated at the bottom of the village of Cairanne on the lower hillside and on small pebbles of the plain. They are farmed organically and biodynamically.

CLIMATE

The climate is Mediterranean with hot dry Summers punctuated with a few showers. The Mistral wind blows fairly consistently year-round, ensuring very favorable sanitary conditions for wine growing.

HARVEST

Grapes are harvested at perfect maturity and low yields. Harvest takes place in September and is entirely manual.

WINEMAKING & MATURING

Manual sorting of the grapes in the vineyard then in the cellar. Destemming without crushing then grapes are placed in vats for 10 to 12 days. Wild yeasts.

Maturing for 6 months in vats then bottling without fining or filtration.

GRAPE VARIETIES

42% Grenache Noir, 38% Mourvèdre, 20% Syrah.*

DRINKING

Early approachable wines to be enjoyed without waiting to appreciate its charming and fruity side.

The nose shows red fruits, blackcurrant and raspberry notes, while the mouth displays a very smooth structure.

It will ideally pair with grilled red meats (rib steak), delicatessen (game terrine, cured ham) and cheeses.

* percentage may vary depending on the vintage

demeter



FAMILLE ABEILLE-FABRE