



ACQUISTATO IL .....

"Les Rabassières" Côtes du Rhône Rouge 2024

2024

## Strutturato e speziato



### La Vigna

**Terreno** suoli di arenaria rossa, terrazze argillose e pietrose e suoli derivati ??dall'antica gariga, terreni argilloso-calcarei ricoperti di ciottoli arrotondati

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Alberello

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Côtes du Rhône

**Uve** Grenache 60%, syrah 30%, mourvedre 10%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 4 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** il lavoro inizia in vigna con la selezione delle parcelle: vecchie viti di Grenache (circa 60-70 anni) e altre viti più giovani (circa 20-30 anni), con le migliori esposizioni scelte. Ogni varietà di uva viene vinificata separatamente dopo la completa diraspatura. La vinificazione è lunga (da 2 a 3 settimane) a temperatura controllata (circa 30 °C), esaltando le spezie dolci e la fruttuosità. Frequenti rimontaggi garantiscono un'estrazione ottimale del colore. Invecchiamento : il vino viene affinato esclusivamente in grandi botti di rovere per 9-12 mesi per preservare tutta la frutta fresca nei nostri vini.

**Sensazioni** Il vino si presenta di un rosso granato intenso con riflessi violacei. Al naso offre aromi di confettura di frutti rossi selvatici (fragola, ribes nero, lampone) con note speziate di menta piperita, che conferiscono una piacevole freschezza. Al palato,

l'attacco è morbido e rotondo, con ricordi di frutta matura abbinati a leggere spezie come cannella e vaniglia, amalgamate a piacevoli note di brioche. I tannini morbidi e ben integrati conferiscono a questo vino ampiezza e volume al palato.

Siamo nel cuore della Valle del Rodano meridionale, un territorio dove il sole non scherza e il vento Mistral soffia con forza sui vigneti. Maison Bouachon ha stabilito qui la sua dimora, a Châteauneuf-du-Pape nel 1898, iniziando la propria avventura non come viticoltori, ma come mastri bottai. Questa eredità artigiana si sente ancora oggi. La loro conoscenza del legno, infatti, permette di creare vini di un'eleganza rara, capaci di domare la potenza della natura locale. Per Les Rabassières Rouge, Maison Bouachon sceglie un blend classico composto dal Grenache (60%), Syrah (30%) e Mourvèdre per la quota restante. Le uve provengono da un mix di vecchie vigne di circa 70 anni, che offrono profondità, e piante più giovani di 30 anni che garantiscono la freschezza del frutto. In cantina, la vinificazione è lenta e dura fino a tre settimane, con rimontaggi costanti per estrarre tutto il colore e la trama dei tannini. L'affinamento si prolunga poi per circa un anno, esclusivamente in grandi botti di rovere. Rosso granato profondo, acceso da riflessi violacei, il naso richiama la confettura di fragola, il ribes nero e il lampone, rinfrescati da un tocco di menta piperita. In bocca l'attacco è rotondo e avvolgente, quasi burroso, con richiami di cannella e vaniglia che ricordano la fragranza di una brioche appena sfornata. I tannini sono setosi, perfettamente integrati in un volume che riempie il palato senza mai appesantirlo. Questo rosso ha le spalle larghe e un ottimo potenziale di invecchiamento. E' il classico vino da condividere, capace di mettere d'accordo il neofita e il grande appassionato.

Tutto ha inizio nel 1898. La famiglia Bouachon, maestri bottai da generazioni, impegnata a costruire fusti e barrique per i viticoltori della zona, a forza di respirare il profumo del vino tra le doghe di rovere e di frequentare le migliori vigne della regione, decise di provare a produrre vini. Fu così che i Bouachon iniziarono anche a riempire le proprie botti con vini nati dalla loro selezione di uve. Da allora, quella che era una bottega artigiana è diventata una firma autorevole, capace di interpretare il territorio con sensibilità, unendo la conoscenza tecnica del legno all'amore profondo per la terra. Maison Bouachon ha sede nel celebre "Pavillon", nel centro di Châteauneuf-du-Pape, ma il suo sguardo abbraccia l'intera Valle del Rodano.