

Domaine La Michelle - Fiches Techniques des Vins

Les vins blancs du Domaine La Michelle

Blanc 2007

La Vigne

Cépage : 100% Rolle
Terroir : Argilo-calcaire profond
Plantation : 1992, parcelle palissée et enherbée
Parcelle « Saint Francet » superficie 1.2 hectares

La Vinification

Après récolte nocturne le 16/09/2007 pressurage direct de la vendange fraîche, clarification du mout par le froid.

Le Vin

Vin de pays des bouches du Rhône 13 degrés
Conditionnement : bordelaise bouteille satinée 75 cl
A boire dans les deux ans.

Une belle robe scintillante or pâle
Le nez tout en finesse s'exprime sur le floral (acacia), le miel et les épices.
La bouche reste sur la fleur avec une agréable sensation de fraîcheur et de douceur.
Un vin savoureux et tendre qui s'exprimera sur une brouillade de truffes ou une terrine de poissons de roche.

Les vins rosés du Domaine La Michelle

Rosé 2006

La Vigne

Cépage : 100% Grenache
Terroir : Terrasses Argilo-calcaire
Plantation : 1975, taille en gobelet, travail du sol
Parcelle « Le Puits et Poulet » superficie 1 hectare

La Vinification

Après récolte manuelle le 7/09/2006 pressurage direct de la vendange fraîche, clarification du mout par le froid, vinification classique.

Le Vin

Vin de pays des bouches du Rhône 12.5 degrés
Conditionnement : bordelaise bouteille satinée 75 cl et « bag in Box » 3 litres
A boire dans les 2 ans.

Une belle robe rose pale.

Un vin qui exulte des notes de pamplemousse et de fruits rouges prolongées par une belle sensation minérale

Un vin à marier avec une pissaladière, des gambas au curry ou simplement un fromage de chèvre frais arrosé d'huile d'olive de Provence.

Rosé 2007

La Vigne

Cépage : 100% Grenache
Terroir : Terrasses Argilo-calcaire
Plantation : 1975, taille en gobelet, travail du sol
Parcelle « Le Puits et Poulet » superficie 1 hectare

La Vinification

Après récolte manuelle le 8/09/2007 pressurage direct de la vendange fraîche, clarification du mout par le froid, vinification classique.

Le Vin

Vin de pays des bouches du Rhône 12.5 degrés
Conditionnement : bordelaise bouteille satinée 75 cl et « bag in Box » 3 litres
A boire dans les 2 ans.

Une belle robe saumonée.

Un vin de caractère avec des arômes puissants de cassis, de fraise des bois et de groseille.

La bouche sur le fruit est d'une puissance aromatique surprenante avec une rondeur agréable.

Un vin à associer à une tajine d'agneau aux pruneaux ou une salade printanière.

Les vins rouges du Domaine La Michelle

Rouge 2002

La Vigne

Cépage : 100% caladoc
Terroir : Terrasses Argilo-calcaire
Plantation : 1988 et 1990, taille en gobelet, travail du sol
Parcelle « Le Chêne et Le Canissier » superficie 0.8 hectares

La Vinification

Après récolte manuelle le 17/09/2002 égrappage de la vendange, 10 jours de macération
Remontages et pigeages, élevage un an en fût de chêne (1/3 fûts neufs)

Le Vin

Vin de pays des bouches du Rhône 13 degrés
Conditionnement : bouteille bordelaise tradition 75 cl
A boire à partir de 2005 et avant 2010

Une belle robe grenat avec quelques reflets tuilés.
Le nez exhale des parfums de sous bois, d'épices, de garrigue, se poursuivant par des notes légèrement fumées.
La bouche tout en longueur exprime la confiture de fruits rouges avec des notes toastées.
Accompagnera parfaitement un lapin chasseur ou une tarte aux fruits rouges..

Rouge 2003

La Vigne

Cépage : 100% caladoc
Terroir : Terrasses Argilo-calcaire
Plantation : 1988 et 1990, taille en gobelet, travail du sol
Parcelle « Le Chêne et Le Canissier » superficie 0.8 hectares

La Vinification

Après récolte manuelle le 4/09/2003 égrappage de la vendange, 10 jours de macération
Remontages et pigeages, élevage un an en fût de chêne (1/3 fûts neufs)

Le Vin

Vin de pays des bouches du Rhône 13.2 degrés
Conditionnement : bouteille bordelaise tradition 75 cl
A boire à partir de 2006 et avant 2011

La robe est rubis intense avec de beaux reflets pourpres.
Le nez est puissant avec des arômes de fruits rouges à l'alcool très intenses, des notes de poivre et de grillé persistantes.
La bouche possède une structure très présente mais équilibrée, fondue sur des sensations de grillé, de vanille avec une longueur en bouche exceptionnelle.
Un vin tout en puissance qui sera parfait sur une charcuterie de sanglier, une daube provençale, et pour continuer sur un Roquefort affiné

Rouge 2004

La Vigne

Cépage : 100% caladoc
Terroir : Terrasses Argilo-calcaire
Plantation : 1988 et 1990, taille en gobelet, travail du sol
Parcelle « Le Chêne et Le Canissier » superficie 0.8 hectares

La Vinification

Après récolte manuelle le 13/09/2004, égrappage de la vendange, 10 jours de macération

Remontages et pigeages, élevage un an en fût de chêne (1/3 fûts neufs)

Le Vin

Vin de pays des bouches du Rhône 13 degrés
Conditionnement : bouteille bordelaise tradition 75 cl
A boire à partir de 2006 et avant 2012

La robe est rubis profonde avec de beaux reflets violacés
Le nez est intense sur du fruit rouge (cassis, fraise) et sur du grillé, toasté.
La bouche est riche avec une puissance aromatique agréable également sur le fruit, mais aussi sur les épices et la vanille. La finale est ronde, fondue.
Un vin agréable, explosif, mais tout en finesse, qui sera parfait sur un filet de bœuf en croûte, une souris d'agneau ou un fromage affiné.

Rouge 2005

La Vigne

Cépage : 100% caladoc
Terroir : Terrasses Argilo-calcaire
Plantation : 1988 et 1990, taille en gobelet, travail du sol
Parcelle « Le Chêne et Le Canissier » superficie 0.8 hectares

La Vinification

Après récolte manuelle le 10/09/2005, égrappage de la vendange, 10 jours de macération

Remontages et pigeages, élevage un an en fût de chêne (1/3 fûts neufs)

Le Vin

Vin de pays des bouches du Rhône 13 degrés
Conditionnement : bouteille bordelaise tradition 75 cl
A boire à partir de 2007 et avant 2012

Une teinte rouge pourpre avec reflets violacés.
Des arômes enivrants de chocolat, de poivre avec quelques notes de confiture.
La bouche puissante sur la vanille, la confiture de framboise finit tout en douceur avec ses tanins doux.
A savourer avec une cote de veau fermier aux girolles.