



domaine
CHAMFORT



Cuvée La Planne
Appellation RASTEAU
Couleur Rouge
Cépages 70% Grenache; 30% Syrah.
Age des vignes En moyenne 25 ans
Surface 4 ha
Rendements 35 hl / ha
Durée d'élevage 12 à 18 mois,
50% en cuve tronconique bois et 50% en cuve béton
Conditionnement cartons de 6 bouteilles

Le terroir

Situé sur les hauteurs de Rasteau à environ 300 mètres d'altitude. Nos vignes se trouvent sur un plateau entouré de bois sur une superficie de 4 ha d'un seul tenant, et bénéficiant d'un panorama tout à fait exceptionnel sur les dentelles de Montmirail et de la vallée du Rhône. Le sol mêle galets roulés de grande taille, et terre brune riche en argiles rouges. Cette parcelle réunit toutes les conditions naturelles pour obtenir une grande maturité des raisins tout en conservant une grande richesse minérale.

Méthode de culture

L'ensemble de l'exploitation est en conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2018, 1^{er} millésime AB en 2021.

Travail du sol traditionnel, il conjugue le buttage des pieds de vigne en hiver et le décaivonnage (labour permettant de retourner une bande de terre au pied des souches) au printemps. Il n'y a donc pas d'utilisation de désherbant. Les traitements phytosanitaires sont raisonnés au maximum, privilégiant toujours les méthodes préventives. Nous utilisons des engrais certifiés BIO, appliqués avec parcimonie selon les besoins de la vigne.

La vinification et l'élevage

La vinification suit des principes traditionnels de la vallée du Rhône. Les raisins sont foulés et éraflés. Grenache et syrah sont fermentés à part, avec levures indigènes. Fermentations à basses températures, 2 à 4 délestages en tout début de fermentation, peu de remontages et macérations post fermentaires à chaud (environ 28 à 30 °C). La cuvaison dure aux alentours des 30 jours. Un soutirage en début d'hiver pour retirer les lies les plus grossières, puis un élevage sur lies fines une partie en cuve bois l'autre en cuve béton.

Commentaires

Notre Rasteau est très fin, frais et fruité, avec des notes de fruits rouges (fraise et cerise) très persistant en bouche. La couleur est rouge rubis intense, le nez puissant. Doté d'une belle structure avec des tanins fins et soyeux, l'attaque est chaleureuse laissant place dans la longueur à beaucoup de fraîcheur et de finesse. Le Rasteau est un vin puissant, de caractère, qui ne laisse pas indifférent.

SCEA Famille Perdigao, 280 Route du Parandou - 84110 Sablet / Email : domaine-chamfort@orange.fr
Site: www.domaine-chamfort.com / Tél. 04 90 46 94 75 / Port. 06 20 98 34 69
