

DAN&FRED



Dan & Fred, Rouge, 2019

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

LE VIN

Aujourd'hui, la biodynamie s'impose comme une évidence : l'Homme œuvre en harmonie avec la nature, animé d'un profond respect des Terroirs et de la Vie.

L'art de l'assemblage est une tradition de notre région. Au fil des siècles, la famille Coulon en a fait l'un des marqueurs fort de son identité. Vignes de Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan s'unissent avec harmonie pour offrir un vin gourmand au fruit éclatant.

SITUATION

Exclusivement issu des vignobles de la Vallée du Rhône.

A LA VIGNE

Associée au compost, l'Achillée Millefeuille permet de vivifier la terre. En tisane, elle renforce la résistance de la vigne à la sécheresse. Présente dans notre région, elle est une alliée naturelle.

VINIFICATION

Tout commence par une sélection minutieuse des raisins. Arrive alors la vinification : respect du calendrier astral, assemblage, fermentation lente à température maîtrisée, cofermentation des cépages, repos en bouteille. À chacune de ces étapes la Famille Coulon dessine l'équilibre du vin jusqu'à apposer sa signature : triptyque audacieux entre parfum, délicatesse et minéralité.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

SERVICE

Entre 15 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Le nez est complexe sur des notes de myrtilles, de fruits noirs et rouges rehaussées d'épices, de notes de garigues et d'essences. En bouche, le vin est à la fois profond avec une rondeur et une fraîcheur surprenantes. Les tannins sont soyeux. Déjà beaucoup de plaisir à la dégustation.

ACCORDS METS-VINS

Daube provençale

