CÔTES DU RHÔNE

APPELLATION CONTRÔLÉE

Les Peyrouses

par

ALAIN VOGE

RHÔNE RIVE DROITE

Dans un souci d'exigence, afin de maintenir une très grande qualité sur nos cuvées de Cornas, nous vinifions séparément les raisins provenant de nos plus jeunes vignes (- de 10 ans) ou de terroirs plus sensibles les années difficiles.
À ce volume, variable selon les années, nous ajoutons un vin issu de culture biologique que nous achetons sur un terroir le plus proche possible de Cornas.
Il possède les qualités de fraîcheur que nous souhaitons et s'assemblera en cohérence avec le vin issu de nos jeunes vignes.

*

L'ensemble du domaine est en culture biologique et biodynamique.

MILLÉSIME 2018

À nouveau un millésime précoce (début des vendanges dans la dernière semaine du mois d'Août).
Un printemps très pluvieux de la mi-mai à la mi-juin, avec une très forte pression mildiou sur les marsannes de Saint-Péray, a mobilisé totalement nos équipes pour la protection phyto (bio et biodynamie). Au finale une récolte très correcte et un millésime qui s'annonce de grande qualité, malgré les conditions caniculaires pendant la récolte, un peu atypiques pour nos appellations...

NOTRE MÉTIER

- Vignes et vins certifiés bio sur le millésime 2016.

- Élevage : 12 mois en fûts de plus de 4 ans.
- Production : 17 800 bouteilles
- Taux de sulfite réduit: SO2 total 74 mg/l (maximum autorisé en bio = 100 mg/

COMMENTAIRES

Millésime 2017 : « C'est principalement de la Syrah et cela se sent, avec des nuances de violettes et de poivre concassé soulignant des notes fruitées de mûres. Entre mi-corsé et corsé, il est charnu et soyeux, avec des pointes d'épices en final».

Joe Czerwinski – Robert Parker, Wine Advocate (19/12/2019) : 89/100

APPELLATION
CÔTES DU RHÔNE

MILLÉSIME DISPONIBLE

2018

ALAIN VOGE
RHÔNE RIVE DROITE

4 Impasse de l'Équerre 07130 Cornas
T. +33 (0)4 75 40 32 04 / F. +33 (0)4 75 81 06 02
contact@alain-voge.com / www.alain-voge.com

domainealainvoge