



Depuis 1925



ROC'ACUTA ROUGE

*Nom d'origine latine de la localité en 1236,
Roca Acuta qui signifie la « Roche Aigüe »*

Couleur	Appellation	Millésime	Format(s)
Rouge	AOP Côtes du Rhône	2020	75 cl
Cépages	Production	Environnement	Production
50 % Syrah 50 % Grenache Noir	8500 bouteilles	Agriculture biologique UE	Vin de producteur



TERROIR

Les 65 ha de vignes du domaine d'un seul tenant sont sur des sols du pliocène, constitués de dépôts alluviaux avec des sables, des graviers et des argiles avec un excellent drainage.

VITICULTURE

Anne, la vigneronne, conduit son vignoble en agriculture biologique et garde un enherbement un rang sur trois. Les vignes ont entre 15 et 20 ans. Les vendanges sont mécanisées.

VINIFICATION

- Date des vendanges : 20/09
- Mise en bouteille : 1er mars

Anne vinifie séparément chaque cépage en fonction des degrés. Elle utilise des cuves en béton de 180 à 238 hl. Contrôle strict des températures entre 24°C et 16°C. Macération rapide et cuvaison courte de moins de 30 jours afin de préserver les arômes fruités et d'obtenir une grande souplesse des tanins. Plusieurs soutirages sont effectués à des intervalles de trois jours. Après la fermentation malolactique, le vin est transféré dans des cuves en béton époxy pour un élevage de 6 à 8 mois.

ANALYSES

- Alcool : 14%
- Sucre résiduel : <2 g/L
- pH : 3,67
- SO2 total : 81 mg/L

SO2	Limite max vin rouge bio :	Limite max vin rouge :
Ce vin : 81 mg/L	100 mg/L	150 mg/L

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

TOURTIN LOUIS - QUARTIER LE GOURGET 26790 ROCHEGUDE - www.domainelouistourtin.com - contact@domainelouistourtin.com

SCEA au capital de 489 000 € - Siret : 48865407000017 - APE : 0121Z - RCS Romans 488 654 070