



# Côtes-du-Rhône Rouge, 2021

Château Le Devay

FRANCE, RHÔNE, CÔTES-DU-RHÔNE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Syrah
GÉOLOGIE DU SOL	Terroir argilo-calcaire de Saint-Julien-en-Saint-Alban
VINIFICATION	Vendanges manuelles en caissettes entre le 26 août et le 15 septembre 2021. Tri sur pied à la parcelle et deuxième tri à la table de tri. 30 % de vendanges entières en drain. Foulage léger au pied. Remontage au seau sans pigeage pour réaliser une « infusion ». Transformations malo-lactiques à l'automne.
ÉLEVAGE	Élevage en demi-muids et fûts de 1 à 3 vins. Après 10 mois d'élevage, le vin est mis en bouteilles après une légère filtration en jour fruit le 26 août 2022.

CODE SAQ  
15007272

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
48.25 \$

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Château Le Devay, c'est une aventure familiale. Florence Fournet est orthophoniste, Jean-Charles Fournet est médecin radiologue. Le couple s'installe en 2004 dans la grande propriété du 18e siècle (sans chauffage ni eau courante au début !) Petit à petit, à force de rencontres avec des vignerons de la région (Côte-Rôtie et Condrieu principalement), dégustations, salons, la passion du vin naît chez eux. L'aventure commence d'abord en tant que cavistes, avec la création de la Cave du Temple en 2015 avec quelques amis. Encouragés, ils se lancent. Ils entament leurs plantations en fonction des cycles lunaires. Ils font le choix d'une viticulture respectueuse, et développent l'agro-foresterie et la permaculture. Ils pratiquent la taille en « flux de sève » (taille non mutilante), qui permet une meilleure circulation de la sève et préserve le cep. Cette technique contraignante demande du temps et beaucoup d'efforts (le double de la taille classique). Le travail est manuel, et le vignoble est conduit selon les principes de biodynamie. S'en suit la création de la cuverie, d'un chai, et bien d'autres investissements. En 2018 Florence est diplômée du DUTO (diplôme universitaire de technicien en œnologie). Les Fournet sont bien entourés et guidés. Résultat : des vins frais et tendus, élaborés par un couple de vignerons passionnés.