



# La Goutte du Seigneur Rouge, 2021

Domaine Duseigneur  
FRANCE, RHÔNE, CÔTES-DU-RHÔNE

La Goutte du Seigneur est un rafraîchissement divin, avec un nez sur les fraises des bois, une bouche

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	50% Grenache, 50% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	16 à 20 ans
RENDEMENTS	35 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,4 g/L
SUPERFICIE	32 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vallée du Rhône
GÉOLOGIE DU SOL	Sols argilo-calcaires
VINIFICATION	Co-fermentation en cuve ciment. Infusion d'une à 2 semaines.
ÉLEVAGE	Cuve ciment

CODE SAQ  
14888240

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
25.40 \$

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Issu d'une famille vigneronne installée de l'autre côté du Rhône, Bernard Duseigneur prend le gouvernail du domaine en 2002. Après une expérience londonienne à la City, il renoue avec ses racines méditerranéennes en continuant l'oeuvre de son père Jean et de son frère Frédéric pour amarrer le navire sur la rive gauche du Rhône, à Châteauneuf-du-Pape ! Contrairement aux idées reçues, le terroir de Châteauneuf-du-Pape n'est pas uniquement composé de gros galets de couleur orange ! On y trouve une grande variété de sols : argiles rouges, cailloux calcaires, sables gréseux d'origine marine ou bien limons plus profonds des bords du Rhône. Posséder un grand terroir est une chance mais cela n'est pas suffisant pour créer de grands vins. C'est pour cela que Bernard et son équipe cherchent la vitalité des sols en favorisant une flore et une faune qui mobilisent les oligo-éléments et permettent la symbiose de la plante et du terroir. Ce travail, qui signifie le respect de l'élément naturel, a pour objectif de garder l'intégrité organique du terroir et d'en exprimer le potentiel dans chaque millésime. « Saisir l'opportunité que nous donne la nature ; c'est cela pour moi la biodynamie » raconte Bernard.