



# DOMAINE LAFOND



## COTE DU RHÔNE ROUGE « Roc-Epine »

**CÉPAGES :** Grenache 70%, Syrah 30%.

**NATURE DU SOL :** Caillouteux et argilo-calcaire pour une parcelle ; sablonneux et galets roulés pour l'autre parcelle (ancien lit du Rhône).

**CLIMAT :** Tempéré chaud, méditerranéen et très venté. les vignes sont situées entre TAVEL et LIRAC.  
Pluviosité réduite, ensoleillement 2 700 heures/an en moyenne.

**VENDANGES :** Le raisin est ramassé à la machine et à la main, dans un but qualitatif : les grappes triées par le vendangeur, arrivent intactes à la cave évitant ainsi tout phénomène d'oxydation.

**MÉTHODE DE VINIFICATION :** Vendange égrappée à 100%. Macération courte, 8 à 10 jours environ à température contrôlée entre 23°C et 30°C, puis pressurage et la fermentation se termine en cuve inox. Le vin se repose jusqu'à la mise en bouteilles qui s'effectue au printemps.

**BOUQUET :** Irrésistible de gourmandise par ses arômes de fruits des bois, cette sève délicatement soyeuse, pleine et sapide, s'appuie sur une trame tannique serrée qui donne à ce côtes-du-rhône des airs de vin de garde. Cela étant dit, sa finale saline et épicée ouvre dès à présent de beaux accords sur des viandes grillées aux herbes de Provence.

**CONSERVATION :** Le vin aime être conservé en lieu sombre, à température et hygrométrie constante. La fraîcheur est son allié d'autant plus que l'altitude. Pour des conditions optimales de conservation, nous vous conseillons de garder vos bouteilles à une température maximale de 16°C, et entre 70 et 85% d'humidité.

DOMAINE LAFOND

*Roc-Epine*

François et Jean-Baptiste LAFOND – Propriétaires récoltants – Route de Vignobles 30126 TAVEL

Tél. : 00 33 (0) 4 66 50 24 59 | Fax : 00 33 (0) 4 66 50 12 42 | E-mail : [lafond@roc-epine.com](mailto:lafond@roc-epine.com) | [www.domaine-lafond.com](http://www.domaine-lafond.com)