

Fiche Technique

Domaine Roche Audran



Côtes du Rhône Blanc



Vincent Rochette fonde le Domaine Roche-Audran en 1998, héritier d'une lignée de viticulteurs à Buisson et Visan. Il développe le domaine en acquérant des terres à Châteauneuf-du-Pape et installe une cave moderne au pied du vignoble familial. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 50 hectares mêlant vignes, oliviers, lavandin et bois. Engagé pour la nature, Vincent convertit très tôt ses cultures à l'Agriculture Biologique et à la Biodynamie, certifiées Ecocert et Demeter.



Terroir : BUISSON. Vignoble familiale situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest. Sols complexes composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale. Végétation spontanée contribuant à la complexité aromatique. Rendement et âge du vignoble: 3 hectares, 30 hl /ha, 20 à 30 ans. Les raisins sont pressés en cuve inox, et entrent dans une fermentation alcoolique de quelques mois à une température de 15 degrés. Bâtonnage des lies fines, en fin de fermentation. Vinification et élevage en cuve inox.



Grenache blanc, Viognier, Clairette, Bourboulenc

Robe : Jaune pâle.



Nez : Le nez est expressif de fruits jaunes et de fruits exotiques acidulés (mangue).

Dégustation : La bouche est ample et gourmande avec une belle fraîcheur en finale. La persistance aromatique est longue sur des notes de fruits jaunes et d'agrumes.



Idéal sur une terrine de lapin, cuisse de volaille à la sauge, filets de rouget, velouté d'asperges.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Roche Audran



IGP Méditerranée "Copains" Rouge



Vincent Rochette fonde le Domaine Roche-Audran en 1998, héritier d'une lignée de viticulteurs à Buisson et Visan. Il développe le domaine en acquérant des terres à Châteauneuf-du-Pape et installe une cave moderne au pied du vignoble familial. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 50 hectares mêlant vignes, oliviers, lavandin et bois. Engagé pour la nature, Vincent convertit très tôt ses cultures à l'Agriculture Biologique et à la Biodynamie, certifiées Ecocert et Demeter.



"Copains" provient de vignes cultivées sur des terroirs argilo-sableux à Buisson, bénéficiant d'un environnement riche en biodiversité. Vinifié naturellement avec des levures indigènes et élevé 4 mois en cuve béton.



Grenache Noir, Merlot, Syrah

Robe : robe rubis brillante.



Nez : Le nez propose des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, d'épices et d'herbes aromatiques.

Dégustation : La bouche est pulpeuse et gourmande aux tanins charmeurs. Un vin gouleyant !



Idéal pour les apéritifs, tapas, poulet basquaise ou calamars farcis avec des Copains bien sûr !

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Roche Audran



Côtes du Rhône "Terre Nature" Rouge



Vincent Rochette fonde le Domaine Roche-Audran en 1998, héritier d'une lignée de viticulteurs à Buisson et Visan. Il développe le domaine en acquérant des terres à Châteauneuf-du-Pape et installe une cave moderne au pied du vignoble familial. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 50 hectares mêlant vignes, oliviers, lavandin et bois. Engagé pour la nature, Vincent convertit très tôt ses cultures à l'Agriculture Biologique et à la Biodynamie, certifiées Ecocert et Demeter.



Terroir : BUISSON. Vignoble familiale situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest. Sols complexes composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale. Superficie, rendement et âge du vignoble : 2 ha, 30 hl /ha, 25 ans. Culture en biodynamie: labours réguliers, et des traitements naturels, sans produit de synthèse permettant la pleine expression du terroir. Vinification longue en cuve béton, jalonnée de remontages attentionnés. Mise en bouteille au printemps.



Grenache, Syrah.

Robe : robe cerise noire aux reflets rubis.



Nez : Le nez est croquant de fruits rouges (framboise et fraise des bois).

Dégustation : La bouche est soyeuse et fruitée, une finale gourmande sur des notes de fruits de bois.



Idéal sur des grillades, des salades estivales, des plats épicés tels que le couscous, un tajine aux fruits confits (abricots, citrons, oignons...).

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Roche Audran



Côtes du Rhône "Cuvée Marius" *Rouge*



Vincent Rochette fonde le Domaine Roche-Audran en 1998, héritier d'une lignée de viticulteurs à Buisson et Visan. Il développe le domaine en acquérant des terres à Châteauneuf-du-Pape et installe une cave moderne au pied du vignoble familial. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 50 hectares mêlant vignes, oliviers, lavandin et bois. Engagé pour la nature, Vincent convertit très tôt ses cultures à l'Agriculture Biologique et à la Biodynamie, certifiées Ecocert et Demeter.



Terroir : VISAN. Vignoble familiale à l'ouest du village de Visan, à une altitude de 140 mètres, au coeur de la garrigue. Sol très aride (époque wurvienne -80 000 ans), composé à plus de 60% de cailloux. Terroir argilo-calcaire brun rouge pour les grenaches, et brun foncé pour les syrahs. Vignobles entretenus grâce à des labours réguliers, et des traitements naturels, sans produit de synthèse. Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin d'assurer le développement de leur typicité. Fermentation et élevage en cuves tronconiques en bois de chêne français de 50hl pendant 12 mois.



Grenache, Syrah.

Robe : robe cerise d'un noir profond.



Nez : Le nez est puissant de garrigue avec des notes de thym et de romarin, et de framboises acidulées.

Dégustation : La bouche est charnue, ample et puissante aux tanins souples. La finale est sur des notes de fruits compotés.



Idéal sur une cuisine méditerranéenne, des viandes rouges et blanches, grillées ou en sauce, mais aussi sur des poissons gras tels que le saumon, le thon...

Potentiel de garde : environ 10 ans.

