



ESPRIT DE NOË

RAISON D'ÊTRE

Ce domaine est un hymne à la vie, à l'harmonie entre l'Homme et la Nature. Travaillé en Agriculture biologique de la vigne à la cave, c'est un site pionnier pour le développement de la biodiversité et agréé «refuge LPO» (Ligue pour la Protection des Oiseaux). Issu d'une démarche solidaire unique en Ardèche, ce domaine appartient déjà à 500 sociétaires qui en sont collectivement propriétaires. C'est aussi un lieu d'échange et de formation pour nos vignerons ainsi qu'un lieu d'accueil pour les passionnés de vins et d'Ardèche.



CABERNET/ GRENACHE



TERROIR

Le vignoble du Domaine Terra Noé s'étend comme un théâtre antique sur 25 hectares de vignes regroupées autour du domaine favorisant un travail en agriculture biologique. Le terroir en semi-coteau sur des sols argilo-calcaires de gravettes permet à la vigne de s'épanouir avec de petits rendements pour réaliser des vins de garde. Le climat méditerranéen et l'exposition des vignes offrent des conditions idéales pour une belle maturité des raisins. Le mistral quant à lui permet d'assainir le vignoble.



VINIFICATION

Des rendements limités de 30 à 45 hectolitres par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement à pleine maturité pelliculaire. Longue macération avec une extraction douce. Cuvaison de 2 à 3 semaines cépage par cépage, pour réaliser un assemblage avec le meilleur équilibre.

DEGUSTATION

Cette cuvée dévoile une robe rouge profond aux reflets rubis, promesse d'un vin tout en élégance et en gourmandise. Le nez est puissant, fruité sur la mûre et légèrement fumé avec des arômes épicés. La bouche est ample et équilibrée avec une belle finale tannique.



VIGNERONS ARDÉCHOIS

107 Avenue de Vallon, Quartier Chaussy - 07120 RUOMS
SAS LES TERRASSES DE SAUVEPLANTADE - SIREN 850002742
Tél +33 (0)4 75 39 98 00 - commercial@terranoé.com