



Louis, Annick Saladin & Filles
Vignerons-Paysans à St Marcel d'Ardèche
07700 France – Tel : 04.75.04.63.20 – www.domaine-saladin.com.



Chaveyron 1422 *Vin de Table Rouge*

Cépages :

95% Syrah, 5% Viognier

Origine de « Chaveyron 1422 » :

Cette cuvée est une sélection de parcelle située à Saint Marcel d'Ardèche. Les archives témoignent qu'en 1422, Raymond Saladin achetait un plantier de vigne au lieu dit « Chaveyron ». Un compoix dont la copie du XVII^e siècle est conservée aux archives départementales de l'Ardèche atteste : « *Raymondi Saladini de Trihano Item unum planterium situum in Chalvayrono* ». Depuis, les générations de paysans-vignerons se sont succédées.

Terroir :

Le terroir est constitué de terre « rouge », ferreuse, parsemée de galets roulés. L'exposition est orientée Sud-Est en coteaux. Au nord, des chênes, un « Clapas » (tas de pierre en patois) et une haie de hauts cyprès protègent la parcelle.

Le rendement atteint 28 hectolitres par hectare. Aucune utilisation de pesticide, herbicide ou insecticide depuis l'origine du Domaine. Les vendanges sont entièrement manuelles. Certifié Agriculture Biologique par Ecocert.

Depuis 2006, Elisabeth et Marie-Laurence choisissent de déclasser cette cuvée en Vin de Table car elle n'entre pas dans le standard de la commission d'agrément.

Méthode de vinification :

La Syrah et le Viognier sont vendangés à la main et vinifiés ensemble. Cuvaïson d'un mois en levures indigènes. L'élevage a lieu en foudre de chêne pendant 9 mois. Le vin offre une garde de plus de 10 ans.