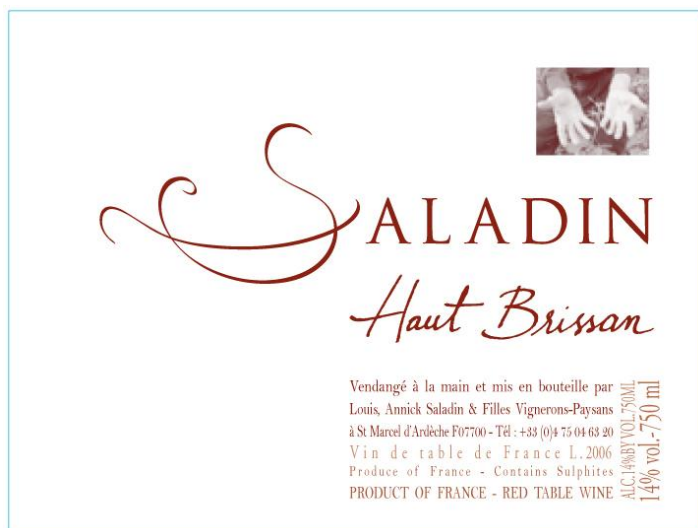




Louis, Annick Saladin & Filles
Vignerons-Paysans à St Marcel d'Ardèche
07700 France – Tel : 04.75.04.63.20 – www.domaine-saladin.com.



Haut Brissan Vin de Table Rouge

Cépage :

Vieux Grenaches noirs du lieu-dit « Haut Brissan ».

Origine de « Haut Brissan » :

Parcelle historique de la famille, le lieu-dit Haut Brissan est situé sur le plus haut plateau du village de Saint Marcel d'Ardèche. Longtemps délaissées, ces terres caillouteuses étaient abandonnées au profit des plaines du bord du Rhône : plus faciles à travailler. Et c'est avec le cheval que Louis Saladin, son père Henri et son grand père Adrien ont redonné vie à ce terroir oublié.

Terroir :

La parcelle est abritée de part et d'autre de « Clapas » (tas de pierre amassés par les paysans), de chênes et de châtaigniers. Ces hautes nappes alluviales du Rhône sont constituées de galets roulés qui captent la chaleur le jour, la restituent à la vigne la nuit, et forment une couche protectrice contre le Mistral et le gel. Les vignes sont âgées de 50 ans. Elles furent les premières de l'Ardèche méridionale à entrer dans l'aire d'appellation Côtes-du-Rhône Villages.

Le rendement est de 30 hectolitres par hectare. Aucune utilisation de pesticide, herbicide ou insecticide depuis toujours. 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 :

Vendanges entièrement manuelles. Macération semi-carbonique en grappes entières et levures indigènes. Presse pneumatique douce. Seul le soufre est ajouté en dose minimale. Elevage et vinification en cuve béton.