



En 1820, la ferme des Asseyras devint un relais de chevaux sur la route reliant Orange à Valréas et plus loin Dieulefit. Le propriétaire à l'époque s'appelait Bourique, ça ne s'invente pas ! Ils disaient pour anecdote : «tu t'assiéras aux Asseyras !»

Depuis 1975 la famille Blanc cultive la vigne et transforme ces précieux grains de raisins en vin. Le soleil de Provence, le Mistral font partie de leur quotidien. C'est aujourd'hui la cinquième génération de viticulteurs (Étienne est arrivée en 2014) qui cultive leurs terres de Tulette à Valréas.

Soucieux de son environnement, le Domaine est depuis 2019, certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3. Il s'attache à conserver et à développer la biodiversité, tant naturelle (bordure de parcelles) que domestique (au sein des parcelles).



### Appellation

AOP Côtes Du Rhône



### Cépages

Grenache  
Syrah

### Sol

Sols argilo-calcaires



### Vinification

Macération de huit à dix jours sur une vendange égrappée.

### Dégustation



Ce vin d'une belle intensité se dénote par sa couleur rouge prune avec des reflets de framboises. A la fois frais et de fruits rouges ce vin a une belle maturité, des légères notes de prune rouge viennent le sublimer. En bouche, c'est un vin frais, facile avec des tanins soyeux, on y retrouve la groseille.

### Suggestion



Ce vin Fruité et frais s'accompagnera bien avec une ratatouille, des échine de porc, les tomates farcies, un bel agneau de Sisteron.....