



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 Villages

Cépages

Grenache
Syrah

Sol

Ces vignes entourent la propriété sur de beaux coteaux Tulettiens. Elles bénéficient d'une attention particulière et surtout d'un fort ensoleillement

Vinification

De type traditionnelle avec une longue macération qui dure de 15 à 20 jours avec des méthodes d'extraction douce. Nous menons cette vinification de manière à obtenir un vin de garde. La conservation est faite en cuve puis 8 mois en fûts de chêne avant d'être mis en bouteille.

Dégustation

Ce vin est de belle intensité de couleur prune avec des reflets de Framboises. De par son élaboration, la note de terroir, fruit mure prédomine et s'accompagne de note boisée élégantes. C'est une bouche pleine, riche et qualitative, avec des notes de fruit mure, il demande à vieillir.

Suggestion

Par sa puissance il s'accompagne de mets généreux comme un bœuf bourguignon, un Navarin d'agneau, et de beaux gibiers.

