



Saint-Marcel-d'Ardèche

Les tonneaux de Vinolithic sortent de la grotte

Moins d'un mois avant la réouverture de la grotte, Raphaël Pommier, du domaine Notre-Dame-de-Cousignac, à Bourg-Saint-Andéol a remonté sa cuvée Vinolithic 2016. Ce côtes-du-rhône villages bio était en élevage en fûts de chêne au fond de la grotte Saint-Marcel depuis douze mois, à quarante-cinq mètres sous terre. Il s'agit de la troisième cuvée de ce nom : une fois mise en bouteille, elle fera partie des vins que Jézabel Janvre, animatrice en œnologie, qui fera déguster ce nectar au fond de la grotte. Dans la cave Naturelle des Gorges de l'Ardèche® – c'est ainsi



■ **Les tonneaux remontent pour la mise en bouteille.**

que s'appelle l'espace de vieillissement du vin de la Grotte-Saint-Marcel – tous les vins vieillissent en bouteilles. Vinolithic est le seul à y vieillir en tonneaux.