

VINSOBRES

VINSOBRES

INFORMATION

Appellation : vinsobres

Cépage : GRENACHE SYRAH

Alcool : 14%

Certification : hve

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendange égrappée à 100%.

Fermentation et macération en cuve béton traditionnelle durant environ 4 semaines.

Remontages quotidiens accompagnés de délestages fréquents. Contrôle des températures.

Elevage de 12 mois en barriques de 2 à 4 vins pour seulement 30% de la cuvée.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : DROME

Surface :

Type de sol : Vignoble sur coteaux, à 400 m d'altitude

Climat : chaud et sec

DÉGUSTATION

Œil : Sa couleur dense et sombre nous annonce un vin savoureux, tout en souplesse. On observe que la maturité est atteinte sans problème sur notre fabuleux terroir de Vinsobres. Cela apporte de belles notes suaves et confites à cette cuvée.

Nez : Un premier nez rempli de petites baies noires (mûres, myrtilles ...) bien mûres, savoureuses, légèrement kirschées, mais toujours aussi fraîches. Rond, fin et élégant, voici l'accord parfait entre un Grenache méridional et un terroir frais. Les tanins sont d'une finesse inégalable ... On retrouve cette belle minéralité, typique de nos Vinsobres, qui combine à la perfection fraîcheur et élégance.

Bouche : Un premier nez rempli de petites baies noires (mûres, myrtilles ...) bien mûres, savoureuses, légèrement kirschées, mais toujours aussi fraîches. Rond, fin et élégant, voici l'accord parfait entre un Grenache méridional et un

VINSOBRES

VINSOBRES

terroir frais. Les tanins sont d'une finesse inégalable ... On retrouve cette belle minéralité, typique de nos Vinsobres, qui combine à la perfection fraîcheur et élégance.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12

Accords mets et vins :

Cuisine élaborée ... On craque facilement pour une bonne daube ou un civet... Quant aux fromages, un Saint Nectaire ou Livarot se marieront à la perfection.

Garde : À déguster dès votre retour à la maison ... Ou à garder entre 5 à 10 ans.