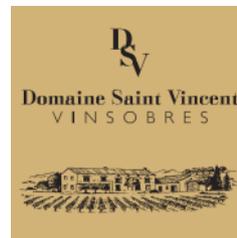


Côtes du Rhône Villages Rouge 2016



Bronze – 86 points
Decanter Asia
Wine Awards



Or
Gilbert & Gaillard
86/100



Localisation / Climat

La commune de Vinsobres bénéficie d'un climat d'influence méditerranéen, les étés sont chauds et secs.

Le millésime 2016 a pu jouir d'une formidable météo, mêlant soleil et pluie. Ce millésime est exceptionnel. Les vins sont ronds et soyeux.

Terroir

Sur les terrasses en contrebas des coteaux de Vinsobres, un sol constitué d'argiles et de petits épandages de cailloutis permettant une bonne aération des vignes.

Cépages

50% Grenache – 50% Syrah

Age des vignes - Rendement

Les vignes sont âgées de 10 à 40 ans. Elles sont taillées en cordon de Royat. Les rendements n'excèdent pas 45 HL/ha afin de produire des vins sur le fruit et la fraîcheur.

Vinification et Elevage

Après des vendanges mécaniques, les baies de raisins sont vinifiées dans des cuves béton de manière traditionnelle pendant 3 semaines. Il entame ensuite une longue période d'élevage en cuve jusqu'à arriver à maturité.

Potentiel de garde

Entre 3 et 6 ans

Titre alcoométrique

13,5 %

	Robe	Belle robe sombre aux reflets rubis.
	Nez	Bouquet s'exprimant sur des notes de fruits rouges, et de subtils arômes toastés
	Bouche	Une attaque pleine et généreuse, structurée par des tannins fins et élégants. Le tout sur des arômes légèrement poivrés accentués par des notes sous-bois.
	Accord Mets & Vins	Viandes grillées assorties de petits légumes frais.
	Temperature de degustation	16 à 18°C