

Cru Vinsobres 2015



Or
Gilbert et Gaillard



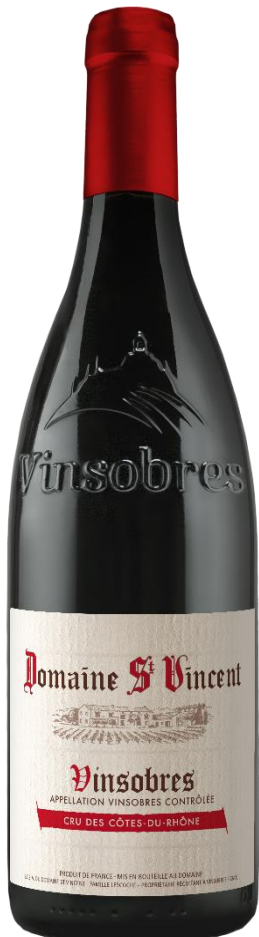
Or
Concours de Lyon



Argent
IWC



Bronze
Decanter World Wine Awards



Localisation / Climat

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

Le millésime 2015 a bénéficié d'un climat tempéré permettant une maturation aromatique optimale, offrant des vins très aromatiques et d'une grande complexité.

Terroir

Sur les coteaux de Vinsobres à plus de 300 m d'altitude, un sol mince caillouteux et argileux, avec une bonne exposition au soleil, permettant d'élaborer des vins à forte typicité.

Cépages

50% Grenache – 50% Syrah

Age des vignes - Rendement

Les vignes sont âgées de 25 à 50 ans. Elles sont taillées en cordon de Royat. Afin que notre Vinsobres exprime tout son potentiel, nous misons sur la qualité et la concentration des saveurs. C'est pourquoi nous n'excédons pas 30 HL/ha.

Vinification et Elevage

Après vendanges, les grappes subissent un égrappage total.

Vinification en cuves béton avec remontages quotidiens pour une meilleure extraction de la couleur.

Le vin reste sur marc pendant plus de 4 semaines afin d'extraire tout en douceur les composés phénoliques.

S'ensuit une longue période d'élevage en cuve avant la mise en bouteilles.

Potentiel de garde

Jusqu'à 10 ans

Titre alcoométrique

14 %

	Robe	Belle robe rouge grenat brillante.
	Nez	Nez de fruits rouges confits (cassis) agrémenté de notes de cacao offrant fraîcheur et complexité.
	Bouche	Vin typé et équilibré, soutenu par une acidité vive et structuré par des tanins soyeux, ceux-ci lui apportant une belle élégance. Belle longueur en bouche.
	Accord Mets & Vins	Viandes à caractère, comme un agneau de Provence.
	Temperature de degustation	16 à 18°C