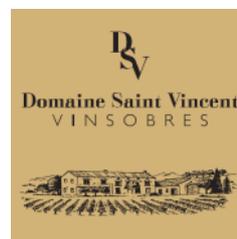


# Cru Vinsobres 2015

## Cuvée Saint Pierre



Guide Hachette des Vins 2019



Bronze  
International Wine Challenge



Bronze – 88 points  
Decanter Asia Wine Awards



Sélectionné par le Guide  
d'achat belge V&Ta



### Localisation / Climat

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

Le millésime 2015 a pu jouir d'une formidable météo, mêlant soleil et pluie. Ce millésime est exceptionnel. Les vins sont ronds et soyeux.

### Terroir

Sur les coteaux de Vinsobres, sur le lieu-dit St Pierre à environ 350 m d'altitude. Les vignes jouissent d'une exposition au soleil optimale pour une bonne maturation, le sol est principalement constitué d'argile et de calcaire.

### Cépages

50 % Syrah – 50 % Grenache

### Age des vignes - Rendement

Vieilles vignes soigneusement sélectionnées sur le lieu-dit « St Pierre », la cuvée Saint Pierre se veut très complexe et d'une rare finesse. Nous privilégions la qualité, c'est pourquoi nous n'excédons pas les 25 HL/ha pour produire cette cuvée et sélectionnons les plus belles baies.

### Vinification et Elevage

Vendangée à la main, la cuvée Saint Pierre est issue de vieilles vignes situées sur les coteaux.

La fermentation est faite dans des cuves traditionnelles avec des remontages quotidiens pour y extraire un maximum de couleur.

Puis, après pressurage des marcs, le vin est intégré dans des fûts pour y faire sa fermentation malolactique.

Le vin entre ensuite en période d'élevage de 12 mois dans des fûts ayant déjà élevé un vin afin d'avoir des notes boisées subtiles apportant corps et complexité au vin.

### Potentiel de garde

Jusqu'à 10 ans

 <b>Titre alcoométrique</b> 14,5%	<b>Robe</b>	Très belle robe rouge grenat sombre d'une belle intensité.
 <b>Nez</b>		Ce vin enchante par ses arômes de fruits noirs et violette, agrémentés d'une note de poivre.
 <b>Bouche</b>		Richesse en bouche, architecturée de tanins soyeux. Longue finale en bouche portée par des arômes de cerises noires, vanille et épices.
 <b>Accord Mets &amp; Vins</b>		Viande rouge, gibier, fromages de caractère.
 <b>Température de dégustation</b>		16 à 18°C