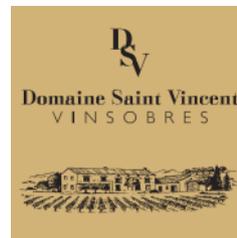


Côtes du Rhône Villages Rouge 2017



Médaille d'Or Concours
International Gilbert & Gaillard
87/100

Localisation / Climat

La commune de Vinsobres bénéficie d'un climat d'influence méditerranéen, les étés sont chauds et secs. Le millésime 2017 a bénéficié d'un climat variable entre un automne pluvieux, la douceur du mois d'avril et des nuits fraîches, qui ont favorisé la croissance des raisins. Exceptionnel par la qualité, ce millésime est marqué par la faiblesse des volumes produits.

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 grenat vif.
	Nez	Nez séduisant, groseille, myrtille, épices, garrigue, touche confiturée.
	Bouche	Attaque souple, bouche corsée, riche, nette affichant un irrésistible visage ensoleillé. Bouche subtile entre la puissance aromatique et la finesse des tanins. La finale explosive d'une exceptionnelle longueur révèle des notes de réglisse.
	Accord Mets & Vins	Viandes rouge grillées au barbecue, charcuterie
	Température de degustation	16 à 18°C