

Cru Vinsobres 2017



**Médaille d'Or Concours
International Gilbert & Gaillard
91/100**



**Médaille d'Argent
Decanter World Wine Awards
90 points**



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 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 intense.
	Nez	Nez engageant, griotte, myrtille, touches de confiture, de fumé, de grillé offrant une palette aromatique complexe.
	Bouche	Bouche sanguine, juteuse, nette, percutante sur un fond végétal. Vin souple et équilibré, structuré par des tanins soyeux, ceux-ci lui apportant une belle élégance.
	Accord Mets & Vins	Viandes mijotées, comme un confit de canard
	Température de degustation	16 à 18°C

Domaine Saint Vincent RD 94 – 26110 VINSOBRES France