

Cru Vinsobres 2016

Cuvée Saint Pierre



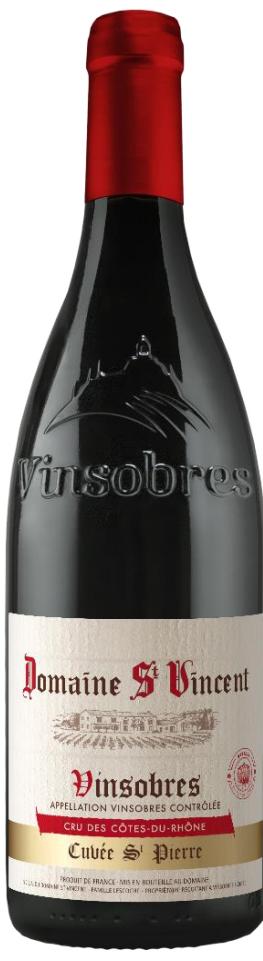
Or Gilbert et Gaillard
92/100



Bronze Decanter World
Wine Awards
86 points



Or Concours des
Vignerons Indépendants



Localisation / Climat

La commune de Vinsobres bénéficie d'un climat d'influence méditerranéen. Les étés sont chauds et secs. Le millésime 2016 est marqué par un automne et un hiver sec malgré un ensoleillement faible et des températures assez élevées. Un état sanitaire excellent du vignoble a permis de produire de grands vins rouges de garde d'un équilibre parfait.

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 privilégiions la qualité, c'est pourquoi nous n'excérons 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. Il 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

Potentiel de garde

Jusqu'à 10 ans

Titre alcoométrique

14,5 %

	Robe	Très belle robe rouge grenat sombre d'une belle intensité.
	Nez	Nez puissant de cacahuète, épices, note grillée, de garrigue, le tout surmonté de fines notes toastées et vanillées.
	Bouche	Bouche virile plus axée sur le fruit, capiteuse, à la jolie fermeté granuleuse. Profondeur, et authenticité des jeunes effluves sudistes.
	Accord Mets & Vins	Côte de bœuf grillée à la fleur de sel, fromage à pâte persillée.
	Température de dégustation	16 à 18°C