

Cru Vinsobres 2019



**Médaille d'Or Concours
International Gilbert & Gaillard
89/100**



**Médaille d'Argent
Concours International de Lyon**



**Médaille de Bronze 89/100
Decanter World Wine Awards**



**Sélectionné 1 étoile
Guide Hachette des Vins 2023**



Localisation / Climat

La commune de Vinsobres bénéficie d'un climat d'influence méditerranéen, les étés sont chauds et secs. Le millésime 2019 a été très éprouvant pour la vigne, avec des épisodes de forte chaleur, et de la sécheresse. Ceci a permis d'élaborer des vins charnus avec une bonne typicité.

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 cuves traditionnelles béton avant la mise en bouteilles.

Potentiel de garde

Jusqu'à 10 ans

Titre alcoométrique

14 %

	Robe	Belle robe sombre, reflets violacés.
	Nez	Nez fruité et épicé.
	Bouche	La bouche est sur le même registre, avec une discrète tonalité végétale. La structure est dense, un vin doté d'un bon potentiel.
	Accord Mets & Vins	Viandes rôties en sauce et plateaux de fromages de caractère.
	Température de degustation	16 à 18°C

Domaine Saint Vincent RD 94 – 26110 VINSOBRES France