

Cru Vinsobres 2020



Médaille d'Or 2021
Concours International de Lyon



Médaille d'Or 2022 90/100
Concours International de Lyon



Sélectionné par la Tulipe Rouge
« Meilleur Vin de France » 2023



Localisation / Climat

La commune de Vinsobres bénéficie d'un climat d'influence méditerranéen, les étés sont chauds et secs. En 2020, l'automne pluvieux et l'hiver doux et sec, suivis par un fort ensoleillement l'été dernier ont permis d'élaborer des vins avec de beaux profils aromatiques.

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

14.5 %

	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