Cru Vinsobres 2020
« Cuvée Saint Pierre »

Médaille d'Or
Concours des Vignerons Indépendants 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, 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

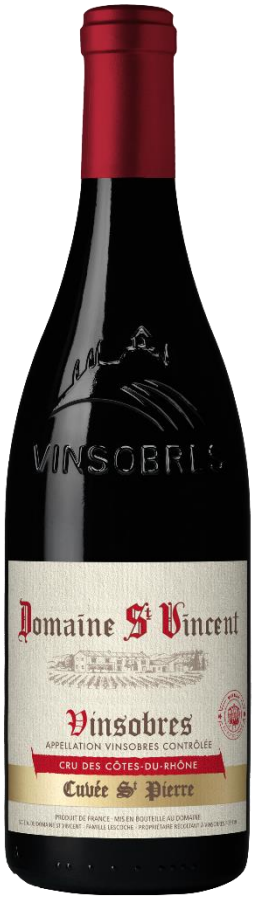
Age des vignes - Rendement

Vieilles vignes soigneusement sélectionnées sur le lieu-dit « St Pierre », la cuvée Saint Pierre se veut très complexe et d'une rare finesse. Nous privilégions la qualité, c'est pourquoi nous n'excédons 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 rubis soutenue, belle intensité.
	Nez	Nez dense, épanoui, notes minérales, le tout surmonté de fines notes toastées et vanillées.
	Bouche	Bouche virile plus axée sur le fruit. Profondeur, et authenticité des jeunes effluves sudistes.
	Accord Mets & Vins	Côte de bœuf grillée à la fleur de sel, fromages à pâte persillée.
	Température de dégustation	16 à 18°C

Domaine Saint Vincent RD 94 – 26110 VINSOBRES France