

Cru Vinsobres 2022



Médaille d'Or
Gilbert & Gaillard
Concours International 2023
88/100

Localisation / Climat

La commune de Vinsobres bénéficie d'un climat d'influence méditerranéen, les étés sont chauds et secs. Le millésime 2022 a été plutôt précoce (semblable à 2020), le stress et le déficit hydrique ont fait souffrir les vignes durant l'été. Cependant, les pluies tant attendues du mois de septembre ont permis d'obtenir une belle récolte et de qualité. Les vins sont frais et fruités, et présentent 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

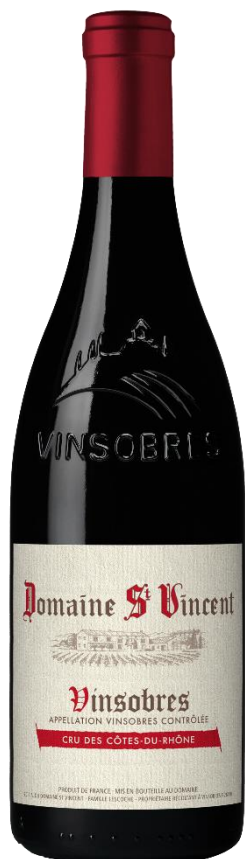
Après vendanges, les grappes subissent un égrappage total. Vinification en cuves béton avec remontages quotidiens pour une meilleure extraction de la couleur. Le vin reste sur marc pendant plus de 4 semaines afin d'extraire tout en douceur les composés phénoliques. S'ensuit une longue période d'élevage en cuves traditionnelles béton avant la mise en bouteilles.

Potentiel de garde

Jusqu'à 10 ans

Titre alcoométrique

14,5% vol.



	Robe	Robe violacé soutenu.
	Nez	Nez de fruits rouges juteux, de sous-bois de garrigue et d'épices.
	Bouche	La bouche réussit à associer des tanins droits, un fruit épanoui tout en préservant fraîcheur et classe. Une construction d'une grande noblesse.
	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