

Côtes du Rhône Villages Rouge 2022



Médaille d'Or
Gilbert & Gaillard International
2023 87/100



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 terrasses en contrebas des coteaux de Vinsobres, un sol constitué d'argiles et de petits épandages de cailloutis permettant une bonne aération des vignes.

Cépages

50% Grenache – 50% Syrah

Age des vignes - Rendement

Les vignes sont âgées de 10 à 40 ans. Elles sont taillées en cordon de Royat. Les rendements n'excèdent pas 45 HL/ha afin de produire des vins sur le fruit et la fraîcheur.

Vinification et Elevage

Après des vendanges mécaniques, les baies de raisins sont vinifiées dans des cuves béton de manière traditionnelle pendant 3 semaines. Il entame ensuite une longue période d'élevage en cuve jusqu'à arriver à maturité.

Potentiel de garde

Entre 3 et 6 ans

Titre alcoométrique

15,5% vol.



	Robe	Belle robe grenat vif.
	Nez	Nez séduisant, groseille, myrtille, épices, garrigue, touche confiturée.
	Bouche	Attaque souple, bouche corsée, riche, nette affichant un irrésistible visage ensoleillé. Bouche subtile entre la puissance aromatique et la finesse des tanins. La finale explosive d'une exceptionnelle longueur révèle des notes de réglisse.
	Accord Mets & Vins	Viandes rouge grillées au barbecue, charcuterie.
	Température de degustation	16 à 18°C

Domaine Saint Vincent RD 94 – 26110 VINSOBRES France