

# Côtes du Rhône Villages Rouge 2023 – Biologique Lou Pontias



## Localisation / Climat

La commune de Vinsobres bénéficie d'un climat d'influence méditerranéen, les étés sont chauds et secs. Les chaleurs de l'été 2023 éprouvantes pour la vigne, ont permis d'élaborer des vins à forte typicité, avec des profils plutôt équilibrés, et d'une grande finesse aromatique. La récolte a été qualitative et quantitative.

## 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% vol.



	<b>Robe</b>	Belle robe grenat vif.
	<b>Nez</b>	Nez séduisant, groseille, myrtille, épices, garrigue, touche confiturée.
	<b>Bouche</b>	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.
	<b>Accord Mets &amp; Vins</b>	Viandes rouge grillées au barbecue, charcuterie.
	<b>Température de degustation</b>	16 à 18°C

**Domaine Saint Vincent RD 94 – 26110 VINSOBRES France**