

AOP Vinsobres Primitiae

2023 - Biologique



92 points
Wine Enthusiast Ratings

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 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

15% 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 élégance.
	Accord Mets & Vins	Viandes mijotées, comme un confit de canard
	Température de degustation	16 à 18°C

Domaine Saint Vincent – 26110 VINSOBRES France