



Domaine S^t Vincent

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

ROUGE 2022

DSV **Domaine Saint Vincent**
VINSOBRES



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.

Robe :
Belle robe
grenat vif

T° de
service :
16 à 18 °C

Degré :
15,5%vol.

Garde :
entre 3
et 6 ans



Cépages

Grenache - Syrah

Âge 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 Élevage

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.

Nez

Nez subtil, notes de garrigue (romarin) et de fruits noirs (mûre).



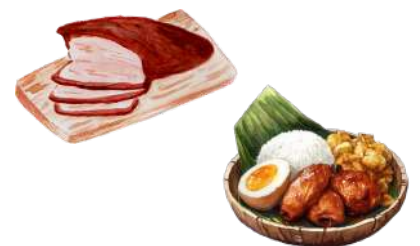
Bouche

Une attaque souple, une bouche ample et nette, révélant un caractère solaire irrésistible. Un équilibre subtil entre puissance aromatique et des tanins fins. La finale longue et gourmande dévoile des notes de cassis et de menthe.



Accords mets et vins

Plats épicés (spécialités asiatiques), viandes grillées/fumées comme un carré de cochon.



dsv_vinsobres

Domaine Saint Vincent

www.domaine-saint-vincent.fr

Domaine Saint Vincent

2675 Route de Nyons, RD 94
26110 Vinsobres, France

04 75 27 61 10

info@dsv-vinsobres.com