



Lou Pontias

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
ROUGE 2023

DV Domaine Saint Vincent
VINSOBRES



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 épanchages de cailloutis permettant une bonne aération des vignes.

Robe :
Belle robe
grenat vif

T° de
service :
16 à 18 °C

Degré :
15%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 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.



Accords mets et vins

Viandes rouge grillées au barbecue, charcuterie.



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