



# Cuvée S<sup>t</sup> Pierre

AOP VINSOBRES  
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 coteaux de Vinsobres, sur le lieu-dit St Pierre à environ 350 m d'altitude. Les vignes jouissent d'une exposition au soleil optimale pour une bonne maturation, le sol est principalement constitué d'argile et de calcaire.

Robe :  
rouge rubis  
soutenue, belle  
intensité

T° de  
service :  
16 à 18 °C

Degré :  
14,5%vol.

Garde :  
jusqu'à  
10 ans



## Cépage

Syrah et Grenache

## Âge des vignes/Rendement

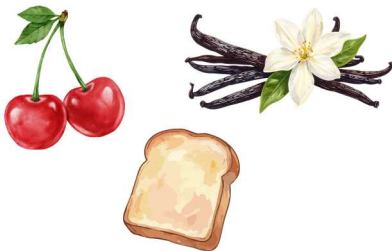
Vieilles vignes soigneusement sélectionnées sur le lieu-dit « St Pierre », la cuvée Saint Pierre se veut très complexe et d'une rare finesse. Nous privilégions la qualité, c'est pourquoi nous n'excédons pas les 25 HL/ha pour produire cette cuvée et sélectionnons les plus belles baies.

## Vinification et Élevage

Vendangée à la main, la cuvée Saint Pierre est issue de vieilles vignes situées sur les coteaux. La fermentation est faite dans des cuves traditionnelles avec des remontages quotidiens pour y extraire un maximum de couleur. Puis, après pressurage des marcs, le vin est intégré dans des fûts pour y faire sa fermentation malolactique. Il entre ensuite en période d'élevage de 12 mois dans des fûts ayant déjà élevé plusieurs vins afin d'obtenir des notes boisées subtiles, apportant corps et complexité.

## Nez

Nez dense, épanoui, notes de cerise noire, le tout surmonté de fines notes toastées et vanillées.



## Bouche

Bouche franche plus axée sur le fruit (fraise confiturée). Profondeur et authenticité des jeunes effluves sudistes, finale subtilement boisée.



## Accords mets et vins

Côte de bœuf grillée à la fleur de sel, plateau de fromages affinés.



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