



Primitiae

AOP VINSOBRES

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 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.

Robe :
violacé
soutenu

T° de
service :
16 à 18 °C

Degré :
15%vol.

Garde :
jusqu'à
10 ans



Cépages

Grenache - Syrah

Âge 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 Élevage

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.

Nez

Parfumé, notes d'olive noires violette et de sous-bois (truffe noire).



Bouche

La bouche réussit à associer des tanins droits, un fruit épanoui avec des notes de prune, tout en préservant fraîcheur et élégance, légères notes d'amande grillée.



Accords mets et vins

Se marie bien avec des pâtes en sauce (lasagnes), ou encore un poulet rôti.



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