



AOC Côtes du Rhône Valréas Sans Sulfite Révélation des Roches



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Appellation : AOC Côtes du Rhône Valréas
Age moyen des vignes : 50 à 70 ans
Encépagement : 70% syrah, 30% Grenache

Terroir :

Climat méditerranéen et sols argilo-calcaire

Vinification :

Raisins vendangés à la main. Égrappés et légèrement foulés. Températures maintenues entre 15 et 28°C durant 3 semaines. Elevage dans une cuverie en inox, à l'abri de l'oxygène, et sans aucun ajout de soufre.

Degrés d'Alcool : 14°

Dégustation :

L'œil : Robe rouge sombre

Le nez : Réduit à l'ouverture de la bouteille. Le vin ayant été que peu oxygéné pour éviter l'oxydation, il apprécie un carafage pour dévoiler les subtilités. Olives noires, fruits rouges, notes d'épices et de sous-bois.

La bouche : Tanin soyeux donnant un vin tout en finesse, aromatique et rond. On relève des notes épicées.

Température de dégustation et Alliance :

A servir entre 16 et 18°C. Il appréciera d'être oxygéné en carafe.

Suggestion culinaire : Viandes de caractère ou gibier.

Conservation :

Ce vin de grande garde peut vieillir plus de dix ans.

