



## CLOS DES ECHALAS

*Vinsobres*

### TERROIR

terroir «Le Coteau»,  
sol argilo-calcaire

### CEPAGES

grenache, mourvèdre

### ELEVAGE

12 mois en barriques  
neuves

### NEZ

fruits rouges compotés,  
épices, vanille, cuir

### BOUCHE

vin généreux, équilibré, puissant

### SERVICE

16-18°C (de préférence vin  
à carafer)

### ACCOMPAGNEMENT

viandes en sauce,  
boeuf bouguignon,  
canard laqué,  
sours d'agneau

### POTENTIEL DE GARDE

10 ans

Vendange manuelle avec un tri rigoureux. Eraflage avec macération à froid, pigeage et cuvaison de 20 à 30 jours. Elevage 12 mois en barriques neuves avec fermentation malo-lactique et bâtonnage des lies.