



REFERENCE ROUGE

Vinsobres

TERROIR

terroir «Le Coteau»,
sol argilo-calcaire

CEPAGES

syrah, grenache,
mourvèdre

ELEVAGE

12 mois en
barriques

NEZ

cerise kirchée, groseille,
sous-bois, toasté, épices

BOUCHE

vin rond, généreux, souple, persistant
aux tanins soyeux

SERVICE

16-18°C (de préférence vin
à carafes)

ACCOMPAGNEMENT

fromage affiné,
épaule d'agneau, poêlée de
champignons

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

Ce Vinsobres est établi sur une sélection de parcelles avec effeuillage précoce et vendange en vert pour obtenir la quintessence du fruit. Vendange manuelle avec tri à la parcelle. Eraflage total avec foulage partiel. Cuvaison de 25 jours sous contrôle des températures. La fermentation malo-lactique est effectuée en barriques : 1/3 en barriques neuves, 1/3 1 an et 1/3 2 ans. Elevage 12 mois en barriques dans des chaix climatisés.