

# VINSOBRES

## Cru des Côtes du Rhône

### *Clos des Échalas*



Un nez puissant de fruits rouges compotés et d'épices précède une bouche étoffée et ample sur des arômes de toasté, de cassis et de myrtilles, pour finir en longueur sur des tanins soyeux et une touche de poivre noir.



*Vin de garde,  
vin de fête  
pour sublimer  
les viandes  
en sauce.*

Terroir des « coteaux » : sol argilo-calcaire aux portes du village, sur des coteaux escarpés au sud, maturation optimale du raisin.

Superficie du Clos : 3 hectares

Âge moyen des vignes : 70 ans.

Rendement : 30 hl/ha.

Production annuelle : 6 600 bouteilles (500 caisses).

Grenache : 50 % - Mourvèdre : 50 %

Vendange manuelle avec un tri rigoureux. Éraflage avec macération à froid, pigeage et cuvaison de 20 à 30 jours. Élevage 15 mois en barriques neuves avec fermentation malo-lactique et bâtonnage des lies.

*À déguster dans les 10 ans. La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C.*

Domaine Jaume - 24 rue Reynarde - 26110 Vinsobres

Tél. +33 (0)475 27 61 01 Fax. +33 (0)475 27 68 40

Mail : vignoble@domainejaume.com - www.domainejaume.com