Vinsobres

Cru des Côtes du Rhône

Des fruits rouges au nez, une belle ampleur sur les fruits frais tels que le cassis, groseille, en bouche, une finale en longueur sur des tanins fondus.

Vinsobres, complice de l'agneau des Pré-Alpes.

Terroir « Les Collines » : sol sablo-limono-argileux, exposition sud-est, terrains en coteaux à 400 m, maturation progressive du raisin, très grande finesse des tanins et des arômes de fruits frais.

Âge moyen des vignes : 40 ans.
Rendement moyen : 38 hl/ha.
Production annuelle : 60 000 bouteilles. (5000 caisses)

Syrah 40 % - Grenache 60 %

Vendange manuelle et mécanique avec un tri rigoureux de la vendange. Éraflage total avec foulage partiel.
Cuvaison de 20 jours sous contrôle des températures dans des chais climatisés.

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

Famille Jaume - 24 rue Reynarde - 26110 Vinsobres