

Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 260 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



CÉPAGES

65% Grenache noir
35% Syrah



TERROIR

Au cœur des **Dentelles de Montmirail**, sur le massif de La Roque Alric, le vignoble **MAS ROUBIOL** est issu d'un terroir unique en **Vallée du Rhône** : "**Le Trias**". Cette formation géologique de roches calcaires du Jurassique et du Crétacé offre un **terroir exceptionnel**. Une récolte manuelle à maturité optimale des cépages Grenaches et Syrah sur ce terroir majeur entre 250 et 500 mètres d'altitude.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle minutieuse qui vient sublimer le potentiel de la vendange afin de produire un vin rond et suave.



Éraflage total. Cuvaison de 3 à 5 semaines.

Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Beaumes de Venise d'une robe rouge cerise plutôt soutenue et des reflets violacés. Son nez est gourmand et harmonieux, il se révèle sur des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche l'attaque est souple avec des arômes de cassis et groseilles. On adore la finesse de ses arômes, l'élégance de sa structure et la délicatesse de ses tanins.



ACCORDS METS ET VINS

Une belle cuvée à suggérer sur des tripes à la provençales, un papeton d'aubergines ou un filet mignon de porc.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

La température du service doit être comprise entre 16 et 18°C.

RÉCOMPENSE

Millésime 2017 : Médaille d'Argent Paris 2019



Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence