

Épicé

Franc

Terroir



Service
17°

Garde
7 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Le terroir est prédominant sur ce Vinsobres qui a une belle maturité. Un cru équilibré et aromatique, doté d'une belle structure et d'une jolie élégance avec des tanins souples et soyeux.

PALETTE AROMATIQUE



épices



cassis



fraise
confiturée

Acidité ● ● ● ● ●

Tanins ● ● ● ● ●

Volume en bouche ● ● ● ● ●

Fraîcheur ● ● ● ● ●

Gourmandise ● ● ● ● ●

CÉPAGES

55% Grenache noir
45% Mourvèdre



TERROIR

Un vignoble 1375 ha, en coteaux, situé en Drôme Provençale, aux confins des Préalpes d'un côté et face au Mont-Ventoux de l'autre.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Cuvaïson moyenne de 15 jours. Eraflage total à réception des raisins.

Délestages pour une fine extraction de la couleur, remontages quotidiens, pigeages manuels.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton.

ACCORDS METS ET VINS

Une viande rouge grillée
Un pavé de biche
Une pintade aux giroles