

Nos Grands Vins, Saint Vincent, Côtes du Rhône Villages Visan, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Ce sont des cuvées rares, issues d'une sélection de nos meilleures parcelles et réservées aux plus grands millésimes. Elles sont l'héritage d'un savoir-faire et d'une passion mis en musique par notre Maître de Chai.

LE MILLÉSIME

Entre chaleur et sécheresse, les conditions climatiques ont encore été difficiles cette année. Mais grâce à une capacité d'adaptation assez exceptionnelle des vignes et un engagement fort de nos Artisans Vignerons et de nos équipes techniques, le millésime 2022 s'annonce très qualitatif.

TERROIR

Parcelles en coteaux sur sols argilo-calcaire recouverts de cailloux, exposés plein Sud.

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale. Cuvaision longue d'environ 25j à température contrôlée.

ÉLEVAGE

12 mois en pièces de chêne dans le chai "Saint Vincent", saint patron des vignerons.

CÉPAGES

Grenache 50%, Syrah 50%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Nez intense et complexe de fruits rouges et noirs mûrs. Un vin équilibré et ample aux tanins fins et soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau de 7h, linguine à la truffe, fromages affinés

