

AOC Vinsobres Cuvée l'Exception 2013



Encépagement

Grenache 50%
Syrah 50%

Terroir

Sols argilo calcaires, en haut de coteaux.

Mode de vinification

La vinification est traditionnelle avec des cuvaisons longues, supérieures à 20 jours.
Elevage en barrique, avec contrôle mensuel et soutirage tous les 3 mois.
L'assemblage intervient au fur et à mesure de l'élevage, ne subissant aucune filtration.

Assemblage des mets et des vins

Cette cuvée si particulière ravira vos papilles avec des viandes rouges, des marinades, une omelette aux truffes ou des desserts au chocolat et fruits rouges.

Température de consommation

De 16° à 18°C.

Commentaires de dégustation

Une robe rubis sombre à lisérés violets précède un nez racé évoquant les fruits rouges cuits, l'humus, des notes grillées ; ces arômes sont également bien présents en bouche dans un ensemble harmonieux où la fraîcheur s'allie à des tanins fins.

A ce niveau d'évolution, ce vin est à apprécier dès maintenant ou à conserver encore 2/3 années.