

AOC Vinsobres

Le Haut des Côtes ROUGE

- 2013



Encépagement

Grenache 65% Mourvèdre 10%
Syrah 25%

Terroir

Sols argilo calcaire, en haut de coteaux.
Age moyen des vignes : 45 ans.

Mode de vinification

La vinification est traditionnelle avec des cuvaisons longues, supérieures à 20 jours.
L'élevage se fait en barrique, avec contrôle mensuel et soutirage tous les trois mois.
L'assemblage intervient au fur et à mesure de l'élevage.
Aucun sulfitage n'est effectué durant l'élevage.

Assemblage des mets et des vins

Vous apprécierez particulièrement ce Vinsobres rouge, avec des viandes rouges ou des gibiers, viandes au goût plus prononcé.

Température de consommation

De 16° à 18°C.

Commentaires de dégustation

Robe rouge intense aux reflets grenats. Nez puissant dominé par des notes boisées, vanillées, présence d'arômes de fruits à l'eau-de-vie. En bouche, vin très charnu et épaulé par des tanins très présents, belle concentration et très bonne persistance aromatique.