

AOC VINSOBRES 2013



Encépagement

Grenache 65%
Syrah 30%
Mourvèdre 5%

Terroir

Sols argilo limoneux situés en coteaux.

Mode de vinification

La vinification s'effectue de façon traditionnelle en cuve béton.
La macération dure de 12 à 15 jours.

Assemblage des mets et des vins

Pour un repas en famille ou entre amis, il accompagnera à merveille vos viandes grillées, gratins et salades composées.

Température de consommation

De 16° à 18°C.

Commentaires de dégustation

Robe sombre, très soutenue, limpide, grenat profond.
Nez assez puissant dominé par des arômes de fruits rouges bien mûrs.
En bouche, très bel équilibre gustatif entre l'alcool, l'acidité, les tanins et le moelleux. Vin charnu, simple et structuré. Bonne persistance aromatique, vin qui peut être bu mais que le temps affinera.