

# AOC Vinsobres

## Cuvée Claude Vallot 2015



### Encépagement

Grenache 70%  
Syrah 30%

### Terroir

Sols calcaires, limoneux et argileux en haut de coteaux.

### Mode de vinification

Vinification traditionnelle en cuve de béton.  
La macération dure de 15 à 21 jours sous températures contrôlées.  
Elevage en barrique et demi muids.  
L'assemblage des cépages intervient après le soutirage.

### Assemblage des mets et des vins

Cette cuvée s'apprécie particulièrement avec des viandes rouges, des champignons tels que les morilles, des fromages affinés.

### Température de consommation

De 16° à 18°C.

### Commentaires de dégustation

Ce cru possède une très jolie robe soutenue aux reflets violacés. Le nez est expressif, agréable, sur les épices, les petits fruits acidulés, et en bouche on retrouve une touche de garrigue et des arômes de fruits rouges mûrs. Charpenté, il a des touches d'épices avec des notes vanillées. Beaucoup de matière, c'est un vin équilibré et de bonne garde (10 ans).