



AOC CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE

Région : Vallée du Rhône
Appellation : AOC Côtes-du-Rhône
Âge des vignes : 40 ans

Cépages :	Grenache 70 %	Syrah 10 %
	Mourvèdre 10 %	Cinsault 5 %
	Clairette 2,5 %	Bourboulenc 2,5 %

Teneur en alcool : 14,0%
Contenance : 75 cl
Quantités produites : 20 000 bouteilles

LE DOMAINE

Domaine familial de 5 générations, où Anaïs Vallot œuvre à la tête de ce fabuleux patrimoine. Elle fait suite à son père François, qui a instauré cet élan en biodynamie en 2003. Le domaine est certifié Demeter et Ecocert depuis 2007.

TERROIR

Sols argilo-limoneux sur terrasse en pied de coteaux.

VINIFICATION

Sur cette parcelle plantée de différents cépages, chaque grappe apporte ses caractéristiques particulières. Cette méthode est l'héritage d'un savoir-faire pratiqué et transmis par nos aînés.

ÉLEVAGE

Cuve béton, entre 13 et 15 mois.

NOTES

Robe : Ce vin possède une robe soutenue, aux reflets violacés.
Nez : Gourmand de petits fruits rouges mûrs.
Bouche : Tannins fins et présents, une explosion de fruits rouges en bouche, beaucoup de fraîcheur et une belle matière.

DÉGUSTATION

À servir entre 16 et 18° C
Accords mets et vin : Gratins, charcuteries, omelettes.
Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Domaine Vallot - Le Coriançon 26110 VINSOBRES / FRANCE

+33(0)4 75 26 03 24

www.domainevallot.com