



CUVÉE «CLAUDE»

Région : Vallée du Rhône
Appellation : AOC VINSOBRES
Âge des vignes : 65 ans
Cépages : Grenache 70 %
Syrah 30 %

Teneur en alcool : 14,5%
Contenance : 75 cl
Quantités produites : 8 000 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. Les vignes s'étendent entre 300 et 350 mètres d'altitude, sur les coteaux ensoleillés de la commune de Vinsobres, face au célèbre Mont Ventoux.

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve de béton. La macération dure de 15 à 21 jours sous contrôle des températures.

ÉLEVAGE

Barriques et demi muids. L'assemblage des cépages intervient après le soutirage. L'élevage dure entre 6 à 8 mois.

NOTES

Robe : Ce cru possède une très jolie robe soutenue aux reflets violacés.

Nez : Expressif, agréable, sur les épices, les petits fruits acidulés.

Bouche : 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).

DÉGUSTATION

À servir entre 16 et 18° C

Accords mets et vin : Viandes rouges, des champignons tels que les morilles, des fromages affinés.

Potentiel de garde : 10 ans

Domaine Vallot - Le Coriançon 26110 VINSOBRES / FRANCE

+33(0)4 75 26 03 24

www.domainevallot.com