



L'EXCEPTION

Région : Vallée du Rhône
Appellation : AOC VINSOBRES
Âge des vignes : 65 ans
Cépages : Grenache 50 %
Syrah 50 %

Teneur en alcool : 14,5%
Contenance : 75 cl
Quantités produites : 2 000 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-calcaires, en haut de coteaux. 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 avec des cuvaisons longues, supérieures à 20 jours.

ÉLEVAGE

Barriques, avec contrôle mensuel et soutirage tous les 3 mois. Elevage de 18 mois environ.

NOTES

Robe : Très bel équilibre gustatif sur la finesse et la fraîcheur. Notes d'humus et de grillé. L'attaque est suave sur des notes épicées qui révèlent le terroir et l'élevage.

Nez : Racé évoquant les fruits rouges cuits, l'humus, des notes grillées.

Bouche : Ces arômes sont également bien présents en bouche dans un ensemble harmonieux où la fraîcheur s'allie à des tanins fins.

DÉGUSTATION

À servir entre 16 et 18° C

Accords mets et vin : Viandes rouges, marinades, truffes ou des desserts au chocolat et fruits rouges.

Potentiel de garde : 20 ans

Domaine Vallot - Le Coriançon 26110 VINSOBRES / FRANCE

+33(0)4 75 26 03 24

www.domainevallot.com