



CRU VINSOBRES ROUGE «FRANÇOIS»

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

Cépages : Grenache 65 % Syrah 32 %
Mourvèdre 3 %

Teneur en alcool : 14,5%
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. Les vignes s'étendent entre 250 et 350 mètres d'altitude, sur les coteaux ensoleillés de la commune de Vinsobres, face au célèbre Mont Ventoux.

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve béton. La macération dure de 12 à 15 jours.

ÉLEVAGE

Cuve béton, entre 13 et 15 mois.

NOTES

Robe : Robe sombre, très soutenue, limpide, grenat profond
Nez : Dominé par des arômes de baies rouges bien mûres.
Bouche : Très bel équilibre entre alcool, acidité tannins et moelleux. Vin équilibré et structuré. Beaucoup de fraîcheur. Notes d'épices. Grande persistance aromatique.

DÉGUSTATION

À servir entre 16 et 18° C
Accords mets et vin : Viandes grillées, gratins et salades composées.
Potentiel de garde : 10 ans

Domaine Vallot - Le Coriançon 26110 VINSOBRES / FRANCE

+33(0)4 75 26 03 24

www.domainevallot.com