



LE HAUT DES CÔTES ROUGE

Région : Vallée du Rhône
Appellation : AOC VINSOBRES
Âge des vignes : 60 ans
Cépages : Grenache 65 %
Mourvèdre 10 % Syrah 25 %

Teneur en alcool : 14,5%
Contenance : 75 cl
Quantités produites : 8 800 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 trois mois. L'assemblage intervient au fur et à mesure de l'élevage. Aucun sulfitage n'est effectué durant l'élevage. Environ 12 mois d'élevage.

NOTES

Robe : Robe rouge intense aux reflets grenats.
Nez : Puissant dominé par des notes boisées, vanillées, présence d'arômes de fruits à l'eau-de-vie.
Bouche : Vin très fin et épaulé par des tanins soyeux, belle concentration et bonne persistance aromatique.

DÉGUSTATION

À servir entre 16 et 18° C
Accords mets et vin : Viandes rouges ou des gibiers, viandes au goût plus prononcé.
Potentiel de garde : 10 ans