

Côtes du Rhône Villages

2017

"Belle robe sombre aux reflets violets. Nez aux arômes de fruits noirs et d'épices. Vif et fringant en bouche aux notes de fruits noirs. La finale est dense et longue."



RÉCOMPENSES

91-88 pts Wine Advocate

Millésime

Le millésime 2017 a produit des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes ! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité le travail. Les vendanges, après un printemps particulièrement chaud et sec, ont débuté avec presque 10 jours d'avance et il a fallu faire preuve de vigilance pour récolter dans les meilleures conditions. Si la récolte est relativement faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

Cépage(s)

60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroir

Sélection de terroirs en Vaucluse et Gard pour leurs caractéristiques complémentaires :
– Galets roulés avec réserve argileuse en sous-sol dans le Gard pour des Grenaches qui mûrissent lentement sans stress hydrique.
– Vaucluse : calcaire et grès pour les arômes d'épices fraîches de la Syrah et argiles exposées au sud pour des Mourvèdres aux notes complexes.

Vinification

Récolte entre le 8 septembre et le 20 octobre 2017. Raisins partiellement éraflés et foulés dès leur arrivée en cave. Macération longue (3 semaines) avec remontages et pigeages. 60% de la cuvée élevé durant 15 mois en pièces Laurus de 275 litres (fûts 1 et 2 vins).
Mis en bouteille le 3 octobre 2019.
34 919 bouteilles, 336 magnums, 23 jéroboams, 3 mathusalems et 10 balthazars produits
Vin Vegan.

Accords & Service

Boeuf à la sauce saté
Ecrasé de pommes de terre aux truffes
Optimum de dégustation : 2018 – 2024
Servir à 13-15°C