

Vinsobres 2018	
<p style="text-align: center;">Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre</p>	
<p style="text-align: center;">Terroir : Ce sont des vignes de plus de 40 ans situées sur des sols caillouteux argilo-calcaire de couleur ocre et donnant de petits rendements.</p>	
<p style="text-align: center;">Vendange : Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet une récolte à maturité excellente.</p>	
<p style="text-align: center;">Vinification : Les raisins sont égrappés en totalité. La cuvaison dure de 30 à 40 jours environ ce qui permet de fournir une belle rondeur. Des remontages, ainsi que des délestages réguliers consisteront à extraire plus de couleurs et d'arômes.</p>	
<p style="text-align: center;">Elevage : Élevage en cuve béton avec des soutirages réguliers afin de clarifier le vin, ce qui permettra de ne quasiment pas le filtrer.</p>	
	
<p style="font-size: 2em; color: purple;">Aromatique et charnu</p> <ul style="list-style-type: none"> * Robe : Pourpre sombre et très profonde. Reflets mauves. * Nez : Fruits noirs et arômes délicats d'épices comme le poivre et le clou de girofle. Le nez est dense, expressif et intense. * Bouche : Vin aux tannins puissants mais souples. Arômes de fruits rouges confiturés et d'épices. Bouche puissante, concentrée et structurée. 	
<p>Température de service : 18°C</p>	
<p>Suggestions accords mets / vins : Canard, daube, bœuf mûré, cuisine épicée type cuisine indienne...</p>	
	