

<b>Vinsobres 2019</b>	
<p><b>Cépages :</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre</p>	  
<p><b>Terroir :</b> 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><b>Vendanges :</b> Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet une récolte à maturité excellente.</p>	
<p><b>Vinification :</b> 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><b>Élevage :</b> Élevage en cuve béton avec des soutirages réguliers afin de clarifier le vin, ce qui permettra de ne quasiment pas le filtrer.</p>	
<h1 style="color: purple;">Aromatique et charnu</h1>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>* <b>Robe</b> : Pourpre sombre et très profonde. Reflets mauves.</li> <li>* <b>Nez</b> : Fruits noirs et arômes délicats d'épices comme le poivre et le clou de girofle. Le nez est dense, expressif et intense.</li> <li>* <b>Bouche</b> : Vin aux tannins puissants mais souples. Arômes de fruits rouges confiturés et d'épices. Bouche puissante, concentrée et structurée.</li> </ul>	
<p><b>Température de service : 16-18°C</b></p>	
<p><b>Suggestions accords mets / vins :</b> Canard, bœuf maturé, Cuisine épicée type cuisine indienne, Gibier, Agneau, ...</p>	
  	