

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE VALREAS
vieilli en fût de chêne

Specificity : vin biologique

Millesime : 2004

Appellation : AOC Côtes du Rhône Village Valréas

Couleur: rouge

Terroir : limono-calcaire.

Age moyen des vignes: 25 à 30 ans.

Assemblage réalisé : 58 % de Grenache
35 % de Syrah
5 % de Carignan
2 % de Mourvèdre

Elaboration et élevage:

Les raisins sont cueillis manuellement avant d'être égrappés puis assemblés en cuve inox thermorégulée pour être vinifiés.

Selon les millésimes les fermentations/macérations durent de deux à trois semaines.

L'élevage des vins perdure encore toute une année en fût de chêne avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation:

Robe grenat sombre aux reflets violacés.

Nez très aromatique où se marient des notes de fruits rouges et noirs (mûres, framboise, cassis) et d'épices (coriandre, thym).

Arômes en constante évolution vers des notes de cacao, torréfaction et vanille. En bouche, l'attaque est franche et souple, c'est un vin puissant et élégant offrant une belle persistance aromatique et une agréable sensation d'amplitude en fin de bouche.

