Domaine Vallot Vinsobres "Le Haut des Côtes" rouge 2017

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Anaïs VALLOT
Millésime: 2017
Appellation: Vinsobres
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Haut des Côtes
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION du domaine vallot
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK **Domaine Vallot Vinsobres "Le Haut des Côtes" rouge 2017**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Grenache 65%, Syrah 25%, Mourvèdre 10% .

Terroir : Sols argilo calcaire, en haut de coteaux.

Age moyen des vignes : 45 ans.

Mode de vinification : La vinification est traditionnelle avec des cuvaisons longues, supérieures à 20 jours.
L'élevage se fait en barrique, 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.

Dégustation : Robe rouge intense aux reflets grenats. Nez puissant dominé par des notes boisées, vanillées, présence
d'arômes de fruits à l'eau-de-vie.
En bouche, vin très charnu et épaulé par des tanins très présents, belle concentration et très bonne persistance aromatique.
Vous apprécierez particulièrement ce Vinsobres rouge, avec des viandes rouges ou des gibiers, viandes au goût
plus prononcé.

Température de consommation : De 16° à 18°C.

Description brève du produit :

Une découverte de l'hiver 2021. Nous avons enfin trouvé un *Vigneron d'Exception* à Vinsobres, et c'est une vigneronne ! Cette cuvée de prestige élevée en fûts est destinée à la garde, mais commence déjà à être superbe en 2021 pour accompagner des plats de caractère. Très beau rapport prix/plaisir.