

Domaine Bonetto-Fabrol Côtes du Rhône "Mas Vincente" rouge 2022



Prix du produit :

63,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Philippe BONETTO-FABROL

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Mas Vincente

Cépage dominant: grenache - syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BONETTO-FABROL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Bonetto-Fabrol Côtes du Rhône "Mas Vincente" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine:

CEPAGES : 60% Grenache, 40% Cinsault

TERROIR : Situé au cœur de la Vallée du Rhône, le vignoble est situé au sud de Montélimar. Exposé sur des coteaux, le sol est à dominante calcaire, avec présence de galets roulés.

RENDEMENT : Environ 35 hectolitres par hectare

VINIFICATION : Raisins récoltés à pleine maturité. Egrappage total. Encuvage des Grenache, Cinsault et Syrah, ensemble. Je recherche une harmonie des 3 cépages. Macération pré

fermentaire à froid, pendant 3 jours, avec inertage. Fermentation alcoolique par les levures indigènes, avec maîtrise des températures, durant une dizaine de jours.

Travail du chapeau de marc, par des remontages et des délestages. Elevage en cuve béton, pendant 6 mois.

Clarification par le froid hivernal, puis une filtration sur terre.

COMMENTAIRE : Notes de fruits rouges bien murs. Belle attaque, caractérisé par du volume et de la puissance. Vin équilibré et riche.

Description brève du produit :

Le "bon petit Côtes du Rhône" qu'on cherche partout. Abordable, bio, parfaitement réalisé, qui convient à tous les plats et s'améliore même pendant 1 ou 2 ans. Le rêve !