



## Coffret Bio Roques 'N' Toque

2022

"Robe rubis aux reflets violines. Nez ouvert et éclatant sur un mélange de petits fruits rouges et noirs. Bouche fraîche, généreuse et juteuse, à la finale qui réveille les papilles !"



### Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

### Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

### Terroir

Les vignes de Grenache et de Syrah, cultivées selon les normes de l'agriculture biologique, s'épanouissent sur deux parcelles ("Les Roques" et "Fontbonne") au sol argilo-limoneux, situées sur les communes de Sarrians et de Vacqueyras.

### Vinification

Vinification et élevage sans soufre ajouté, dans un style 'primeur'. Peu de remontages, fermentation courte et décuvage rapide pour conserver la pureté du fruit.

### Accords & Service

Vin à boire jeune et bien frais, avec une planche de charcuterie et de fromages. En toute occasion ... pour un "afterwork" à l'improviste, pour refaire le monde entre amis, en cuisine sur le coin du plan de travail...

A déguster dès à présent à 12 °C pour savourer toute sa gourmandise.

## RÉCOMPENSES

ARGENT ANIVIN 02/2023