Côtes du Rhône Villages "Saint Siffret"

2020

"Ce vin révèle des arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices."

Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées: absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges! (8 semaines)

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Sols d'argile et de calcaire du Vaucluse et du Gard.

Vinification

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite élevé 6 mois en cuve avant mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

Idéal pour accompagner un navarin d'agneau ou encore un crumble de légumes.
Servir entre 13-15°C, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes.