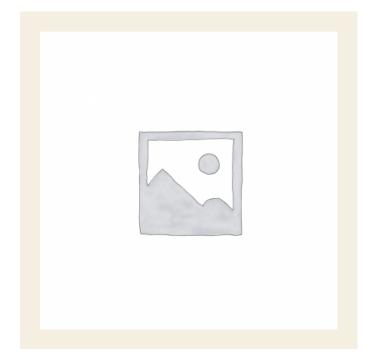




# Côtes du Rhône Villages "Saint Siffret"

2022

"Un vin généreux et élégant aux arômes intenses de fruits rouges charnus et de garrigue."



#### Millésime

Un millésime marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé 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)

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

Avec des "petits farcis" provençaux ou un risotto aux truffes. Servir entre  $13-15\,^{\circ}$ C, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes.