

Côtes du Rhône Villages

2016

"« Un vin mûr et charnu offrant des notes chaudes de compote de prunes et de framboises doublées de notes de thé noir et d'encens qui fleurissent et s'attardent en finale ». Wine Spectator, March 2019"



RÉCOMPENSES

90 pts Wine Advocate
91 pts Wine Spectator
BRONZE Decanter

Millésime

2016 a été un millésime magnifique en Vallée du Rhône méridionale, peut être encore plus structuré que 2015. Des conditions climatiques idéales jusqu'aux vendanges, un état sanitaire impeccable et des rendements satisfaisants.

Cépage(s)

65% Grenache, 30% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroir

Sélection de terroirs en Vaucluse et Gard pour leurs caractéristiques complémentaires :
– Galets roulés avec réserve argileuse en sous-sol dans le Gard pour des Grenaches qui mûrissent lentement sans stress hydrique.
– Vaucluse : calcaire et grès pour les arômes d'épices fraîches de la Syrah et argiles exposées au sud pour des Mourvèdres aux notes complexes.

Vinification

Récolte entre le 12 septembre et le 20 octobre 2016. Raisins partiellement éraflés et foulés dès leur arrivée en cave. Macération longue (3 semaines) avec remontages et pigeages. 80% de la cuvée élevé durant 15 mois en pièces Laurus de 275 litres (fûts 1 et 2 vins).
Mis en bouteille le 27 septembre 2018
42 164 bouteilles, 457 magnums et 6 jéroboams produits.

Accords & Service

Boeuf à la sauce saté
Ecrasé de pommes de terre aux truffes
Optimum de dégustation : 2017 – 2023
Servir à 14-16°C