

CUVEE DES VIGNERONS ROUGE

TERROIR : Terrasses argilo-calcaires,
caillouteuses des contreforts
de la Clape à faible réserve hydrique
Climat très sec avec un ensoleillement
maximum.
Bonne influence marine pendant juillet et août.

CEPAGES : 80% de Syrah âge des vignes 16 ans
20% de Mourvèdre rendement 32 Hl/Ha

VINIFICATION : Récolte manuelle à partir de parcelles
sélectionnées à charge réduite (Vendanges en vert).
Vendange entière pour la Syrah. Pas de foulage.
Durée de macération : 12 jours
Pressurage doux par pneumatique

ELEVAGE : En cuve uniquement. Mise en bouteille après
un an de vieillissement. Affinage en bouteille et
conservation en chais climatisés.

DEGUSTATION : Robe profonde, reflet encore violacé.
Nez très expressif d'arôme de cassis, violette, tapenade. Bouche ample
très ronde et structurée, très fruitée de griotte et petits fruits rouges
compotés.
Vin puissant et aromatique de bonne garde.

CONSOMMATION : Servir chambré à 16-18°C.
A déguster avec lapin à la broche ou volailles de toutes sortes ou
encore le pèlardon des Cévennes.

DISTINCTION : Médaille d'or au Concours Général Agricole de PARIS 2002.
Médaille d'or au Concours Interrégional de Produits Agricoles de la
Méditerranée.
Médaille d'argent Brignoles 2005, pour le millésime 2002.

