

Côtes du Rhône Rouge Vieilles Vignes « 1888 » 2018

Cépages

50 % Syrah
40 % Grenache
10 % Marselan

Terroir

Terrasses Argilo-calcaire
Age moyen des vignes : 55 ans

Rendement

30 Hl / Ha

Vendanges

Manuelles

Vinification

Sélection de nos plus vieilles parcelles.
Raisin très mûr, égrappé et foulé.
Fermentation à températures évolutives, de 24 à 30°C.
Pigeage, délestage et remontage quotidien.
Cuvaision longue, 28/30 jours. Elevé 18 mois en barriques de 500 litres (demi-muid).

Production et Conditionnement

8000 bouteilles de 75 cl.
Bouteille de forme bourguignonne, lourde.
Bouchon en liège naturel de Sardaigne.

Dégustation

Belle robe veloutée aux reflets cerise noire.
Le nez d'une grande richesse est un panier de senteur : fruits noirs mûrs, truffe, vanille, coco.
La bouche d'une exceptionnelle concentration offre une texture voluptueuse. Des notes musquées se mêlent à des pointes briochées et fumées. La finale est persistante et les tanins élégants.

Accord mets et vins

A servir dans des grands verres sur du gibier, viande rouge et fromage.
Entre 17 et 18°C.
Sa garde sera de 2 à 8 ans.

