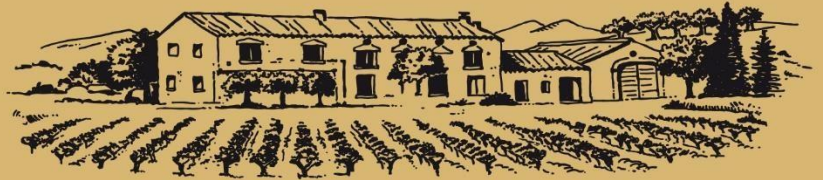




Domaine Saint Vincent
VINSOBRES



Côtes du Rhône Villages Rouge 2014



Orange



COULEUR

Belle robe rouge rubis



NEZ

Bouquet s'exprimant sur des notes de fruits rouges agrémentées d'épices, le tout soutenu par des arômes de vanille grâce à un élevage subtil en futs.



BOÛCHE

Vin racé et équilibré, soutenu par une bonne acidité et structuré par de fins tanins, ceux-ci lui apportant une belle élégance.



ACCORD
METS & VINS

Viandes à caractère, comme un agneau de Provence.

Et pour finir, avec un picodon

Dégustation

16 à 18°C



Cépage

50% Grenache :
Donne au vin son caractère généreux, ample et puissant.

50% Syrah :
Souvent très épicée, elle donne au vin toute sa finesse.

13,5%vol.



Qualité du millésime

Le climat tempéré de cette année 2014 a été favorable à une maturation aromatique optimale, offrant des vins d'une grande qualité. La récolte s'est effectuée avec le mistral, permettant le murissement des baies dans les meilleures conditions.

Vinification

La vinification est réalisée dans des cuves béton de manière traditionnelle pendant 3 semaines, durant lesquelles remontages ou délestages quotidiens permettront une extraction optimale.

Un élevage en futs de 6 mois s'en suivra, pour oxygéner et arrondir les tanins.

