



Domaine Saint Vincent
VINSOBRES



Vinsobres Rouge 2011



Gilbert & Gallard



Vinalies



Mâcon



Vinsobres



Avignon



ROBE

Robe d'un beau rubis profond avec des reflets violets.



NEZ

Un nez intense aux arômes de fruits noirs et rouges, et aux notes d'épices et de poivre.



BOÛCHE

D'une grande complexité avec une texture suave et ronde, et de beaux tanins souples. Une belle finale tendre et parfumée, sur une note de griotte.



Accord Mets & Vin

Accompagné d'un gibier, aux truffes et aux champignons.

Dégustation



A décanter si besoin.
15-17°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.

16%vol.



Qualité du millésime

Le millésime 2011 est un millésime de contraste. Printemps très chaud et sec, début juillet pluvieux puis été indien jusqu'à fin octobre. Nos raisins ramassés en seconde période ont bénéficié d'un vent déshydratant. Les raisins très concentrés ont permis d'obtenir des vins très riches avec des notes de fruits cuits.

Vinification

Égrappage total. La vinification se fait en cuves béton brutes non revêtues avec des remontages quotidiens. Temps de cuvaison de 3 semaines. Pour élaborer cette cuvée réserve, les plus belles parcelles ont été sélectionnées et un tri a été réalisé, s'en suit un long vieillissement en cuve.

