



CUVÉE PRESTIGE

AOC : CÔTES DU RHÔNE VILLAGES RED

2 ha de vignes sur les communes de Fournès et de St Hilaire d'Ozilhan, dans la Vallée du Rhône sud.



Cépages : 45 % syrah, 40% grenache, 15% carignan.

Terroir : galets roulés, sous-sol argilo calcaire datant de la période Miocène et Glaciaire (- 6 à -18 millions d'années). Sol à grande complexité. Cette région bénéficie du plus grand nombre d'heures d'ensoleillement de la France, propice à la photosynthèse. Le vent du nord «Le Mistral », très bénéfique pour l'état sanitaire des vignes, y souffle en moyenne 100 jours par an.



Viticulture : vignes plantées à une densité de 4000 pieds à l'hectare. Le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo. L'apport d'engrais est réalisé à partir d'analyses de sol et de feuilles, assurant ainsi un meilleur équilibre entre le sol et la vigne. Maîtrise de la vigueur, effeuillage, écimage et limitation des rendements, pour une meilleure maturation et qualité des raisins.



Vinification : les raisins sont vendangés de nuit pour éviter les oxydations. A la cave, foulage et égrappage. Macération pré-fermentaire à froid, suivit d'une macération de quatre semaines accompagnées de remontages, de délestages et d'apport en oxygène jusqu'à une extraction optimale et équilibrée.



Elevage : passage d'un an en barriques, 1/4 en chêne américain et 3/4 en chêne français, toutes en chauffe moyenne.

Production annuelle : 12 000 bouteilles.



Notes de dégustation : une robe rouge aux reflets rouge vif, nez harmonieux aux notes de vanille, de fruits confits, de sucrosité. Jolie rondeur en bouche, arômes de fruit des bois, groseille, vanille, poivre, tabac blond, cacao. Les tanins sont bien présents mais fondus. Vin puissant et concentré avec une bonne longueur en bouche.

Garde : à boire dans les 10 ans.



Accord : civet de lièvre, viandes rouges, gros gibier.

Conditionnement : bouteilles de 37.5cl ou 75cl.



Servir à 16-18°C