

CUVÉE PRESTIGE

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



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.

Age des vignes : une cinquantaine d'année

Rendement : 40 hectolitres /hectare

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 de deux ans en barriques, ¼ en chêne américain et ¾ en chêne français, toutes en chauffe moyenne.

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

DOMAINE LE CLOS DES LUMIERES 14 rue des cerisiers 30210 FOURNES

TEL :+33(0)466010589 port :+33(0)688150119

Email :closdeslumieres@yahoo.fr/ closdeslumieres01@gmail.com

Web :WWW.CLOSESLUMIERES.COM

