

Les Eglantiers - Rouge

Côtes du Rhône Villages - Millésime 2009

« Générosité »

La Dégustation

Vin à la robe pourpre intense. Le nez offre des arômes de cassis, de poivre et d'épices. En bouche c'est un vin élégant et racé, où concentration, matière, texture fine de la structure tannique s'harmonise.

Concentration des arômes et structure exceptionnelle en font un vin de longue garde : 10 ans minimum.

Il s'accorde avec les mets traditionnels, viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers & fromage.

Les Cépages

Il est élaboré à partir d'une sélection de vieilles vignes dont les cépages sont les suivants :

- * La Syrah pour la couleur, les arômes, les tanins, la fraîcheur, et l'aptitude au vieillissement.
- * Le Grenache pour la souplesse, la rondeur, la puissance et la structure du vin.
- * Le Mourvèdre pour la puissance de ses arômes.

Il est issu de vieilles vignes (30 ans et plus) au très faible rendement : 20hl/ha.

La Situation

Coteaux Sud à 200 mètres d'altitude.

Le Sol

Grès calcaire fissuré.

La Vinification

- * Vendange et tri manuels.
- * Égrappage et pigeage au pied.
- * Cuvaison de 4 semaines à 28°C.

L'Élevage

Élevé en fûts durant 12 mois.

Embouteillé et stocké dans les chais, à température constante jusqu'à l'expédition.