

Les Genéuriers

Côtes du Rhône Villages - Millésime 2009

« Générosité »

La Dégustation

Belle robe sombre, d'un rubis profond. Il possède un nez riche, puissant et expressif. On retrouve des fruits compotés, des notes de cuir et d'épices. En bouche le vin est plein, puissant, énergique, avec des tanins fins et nets. Belle longueur, il présente beaucoup de charme et d'équilibre.

Sa garde sera de 6 à 10 ans.

A servir avec des 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 :

- * Le Grenache (80%) pour la souplesse, la rondeur, la puissance et la structure du vin.
- * La Syrah (20%) pour la couleur, les arômes, les tanins, la fraîcheur, et l'aptitude au vieillissement.

Le rendement de ces vignes est très faible, 15 à 25 hl/ha, ce qui explique une concentration des arômes et une structure exceptionnelle qui en font un vin de garde. Age moyen des vignes : 30 ans.

La Situation

Exposition sur coteaux Sud essentiellement à 200 mètres d'altitude.

Le Sol

Grès et argiles calcaires.

La Vinification

- * Vendange et tri manuels.
- * Égrappage et pigeage.
- * Cuvaison de 8 semaines à 28°C.

L'Élevage

Élevé en cuve durant une moyenne de 12 mois.

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