

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Côtes du Rhône Villages

Vin rouge sec de garde, optimum jusqu'à 8 ans d'âge, le Côtes du Rhône Villages rouge se distingue par son caractère à la fois fin et généreux mais aussi typé et aromatique. Il est l'une des plus fidèles illustrations de la Vallée du Rhône Sud.

Millésime : 2016

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE

Le vignoble des Côtes du Rhône Villages s'étend, depuis l'époque romaine, dans la partie méridionale de la vallée du Rhône sur quatre départements : l'Ardèche, la Drôme, le Gard et le Vaucluse. La plupart des sols sont ici de nature calcaire et le climat sec, hiver comme été.

ACCORDS METS & VINS :

Viande, Fromage

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK : (90-92) / 100 - Jeb DUNNUCK : (89-91) / 100 -



Grenache Noir



Apparence : rouge sombre et lumineux.



Un nez aromatique dominé par la Syrah et qui développe de fantastiques parfums de violette, de mûre et d'épices. En bouche, ce sont de fins arômes de poivre et de fruits noirs qui dominent. Son attaque est franche et sa finale est tonique et structurée.



Longue macération traditionnelle : 2 semaines pour le Grenache et 3 semaines pour la Syrah et le Mourvèdre. Au début, beaucoup de délestages. Les cépages sont vinifiés séparément. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée (30°C). Fermentation malolactique complète. Clarification finale par filtration, absence de collage.



Élevage sur lies en cuves et en foudres : 10 mois. Vieillessement en bouteille : 4 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

10 ans