

VIDAL-FLEURY



J.V.Fleury

Vin de France Grenache-Syrah-Mourvèdre

Vin rosé sec jeune et frais, à boire dans les 2 ans après le millésime, le Grenache-Syrah-Mourvèdre est le premier vin de cépage et d'assemblage de Vidal-Fleury dont le premier millésime fut créé en 2012. C'est un vin d'une grande fraîcheur.

Millésime : 2018

Couleur : Rosé

Non disponible à la vente en ligne

GRENACHE-SYRAH-MOURVÈDRE ROSÉ

Grenache, Syrah, Mourvèdre, trois cépages emblématiques qui font l'âme et l'identité de la Vallée du Rhône. Assemblés, ils offrent une très large palette d'expressions et de sensations.

ACCORDS METS & VINS :

Apéritif, Patte, Légume grillé, Porc, Salade

DISTINCTIONS :



Mourvèdre



Apparence : rose pâle aux reflets saumon.



Son nez est frais et libère des arômes de fruits rouges, mêlés de minéral et de grillé. C'est un vin frais et léger. Sa bouche est vivace. Les arômes évoluent vers plus d'épices et de grillé. La minéralité prend aussi de l'ampleur.



Pressurage direct pour le Grenache et le mourvèdre, macération pelliculaire avec la Syrah.

Macération à température contrôlée : 18°C. Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.



Élevage sur lie court : 2 mois, exclusivement en cuve.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

3 ans