

VIDAL-FLEURY



J.V.Fleury

Vin de France Grenache-Syrah-Mourvèdre

Vin rouge sec plutôt jeune, optimum jusqu'à 3 ans d'âge, le Grenache-syrah-Mourvèdre rouge est le premier vin d'assemblage de cépages de Vidal-Fleury, créé en 2009. C'est le vin parfait pour l'été.

Millésime : 2020

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente

VIN DE FRANCE GRENACHE-SYRAH-MOURVÈDRE ROUGE

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 :

Jeb DUNNUCK : 89 / 100 - -



Grenache Noir



Apparence : rouge profond.



Son nez est immédiat et frais basé sur les fruits rouges. Sa bouche est facile d'approche, avec de l'ampleur et de la rondeur. Les tanins sont souples. Les arômes sont dominés par les fruits rouges épicés de poivre. Une bonne longueur qui reste sur la souplesse et la fraîcheur.



Macération traditionnelle pour les trois cépages. Certains lots de Syrah et de Grenache peuvent avoir un début de fermentation à chaud. Durée : 2 semaines. Macération à température contrôlée : 30°C. Fermentation malolactique complète. Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.



Élevage sur lie court, 6 mois, exclusivement en cuve.
Vieillessement en bouteille : au moins 3 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE

17 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

3 ans