

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Côtes du Rhône

Notre vin est issu de vignes cultivées sur la rive droite du Rhône, dans le Sud-Est de l'Ardèche. Ces sols qui surplombent le fleuve sont argileux, constitués d'alluvions caillouteuses avec des galets rhodaniens et des loess. Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Millésime : 2021

Couleur : Rouge

Prix : 10,50 €

CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Le millésime 2021 a été marqué par la fraîcheur. Mai et juin, moins chauds qu'à l'accoutumée, ont retardé la floraison. Les rayons de soleil estivaux ont apporté la chaleur nécessaire pour enrichir les raisins de sucres et d'arômes. Puis, les élevages minutieux, adaptés à chaque vin et chaque terroir ont fait ressortir tout le potentiel de nos cuvées. Date de début de vendanges : 18 septembre.

ACCORDS METS & VINS :

Accompagne parfaitement les plats à base de viandes comme le parmentier de canard, le navarin d'agneau ou des grillades de bœuf. Il peut aussi s'accorder avec des fromages de caractère.

DISTINCTIONS :



Grenache Noir



Robe rouge sombre, aux reflets pourpres.



Le nez est marqué par des arômes intenses de fruits rouges confits, de poivre noir et de thym.

Une bouche ronde avec une structure tannique présente et équilibrée. La finale est longue sur des notes de cerises.



Vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée, trois à quatre semaines de cuvaison selon le cépage.



Elevage pendant un an sur lies en cuve inox pour 70% de la cuvée, en foudre pour 20% de la cuvée et en fûts de chêne pour 10%.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

5 ans