



CUVEE "LES GRANDS PLANS"

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Rouge, millésime 2017, mise en bouteille au domaine.

VINIFICATION

Macération lente par une maîtrise des températures avec des délestages en douceur pour préserver le fruit, macération durant 15 jours.

DEGUSTATION

Ce vin présente une couleur grenat intense, limpide et brillante. Le nez est riche, doté de beaux arômes de fruits rouges mûrs, de cerise, de prune, de mûre.

La bouche est souple et ronde, avec une belle sucrosité, des tanins enrobés, de la fraîcheur, et de belles notes de fruits rouges, persistantes en finale.

ACCORDS METS ET VINS

Par son fruité et son élégance, ce vin vous accompagnera tout au long du repas. Il se marie particulièrement bien avec vos gâteaux de foie, la caillette de la Drôme, la pintade, les grillades, les paupiettes de veau, et autres salades composées.

TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit légèrement frais à 15°C

CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

Ce vin se boit jeune, sur le fruit

DISTINCTIONS

2011 : 85 Points et Médaille d'Or au Guide Gilbert et Gaillard
2012 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris

TERROIR

Plateau argilo calcaire de 10 ha exposé au mistral

CEPAGES

Grenache 60 %
Syrah 40 %

AGE DES VIGNES

10 à 30 ans

CONDUITE

Cordon de Royat palissé

VENDANGES

Vendanges mécaniques

DEGRE D'ALCOOL

13.5 %

SUCRE RESIDUEL

Aucun

SO2 TOTAL

60 mg

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 7,8 Kg