



AOC Côtes du Rhône Villages

Vaison La Romaine

Tradition

Pour nos rouges, nous recherchons des vins gourmands et frais, sur une base tannique douce. Nous travaillons en vinification traditionnelle, avec dégustation bi quotidienne des cuves, ce qui nous permet de maîtriser l'extraction de la structure. Macération sous marc de 2 à 4 semaines selon les cuvées, afin de travailler le gras, l'onctuosité et le fondu des tanins. Elevage sur lies fines afin de préserver les arômes et favoriser une prise de gras et un enrobage des tanins



Millésime : 2017

Cépages: Syrah (60%) - Grenache (40%)

Terroir : Issu de parcelles plantées en coteaux, situées au nord de Vaison, à une altitude de 250 à 300 mètres. Sols de grès et cailloux essentiellement.

Dégustation :

Issue majoritairement de Syrah à pleine maturité, cette cuvée Tradition reflète les caractéristiques de cette nouvelle appellation (née sur le millésime 2016) : des fruits rouges frais, de la puissance et de la fraîcheur, soutenus par des tanins élégants.

Accords mets et vin : Parfait sur viandes rouges rôties, volailles servies en crème, ou encore un bel assortiment de fromages

Garde : Agréable dès aujourd'hui, évoluera parfaitement dans les 5 ans.

Récompense : Médaille Or Concours des Vins d'Orange

