



*APPELLATION : AOP VINSOBRES
"VINSOBRES"*

*SITUATION GEOGRAPHIQUE : SUD-EST DE LA
FRANCE, A 30 KM DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE*

CEPAGES : GRENACHE (60%), SYRAH (40%)

*VIGNES : ENTRE 12 ET 60 ANS, AVEC UNE
MOYENNE DE 31 ANS.*

*VINIFICATION : FERMENTATION ALCOOLIQUE A
TEMPERATURE CONTROLEE. MACERATION DE 4
SEMAINES EN CUVE.*

*MATURATION : 8 MOIS DANS DES CUVES EN
ACIER INOXYDABLE.*

*RENDEMENT MOYEN : 25 HL/HECTARES
ALCOOL : 14,5%.*

TEMPERATURE DE SERVICE : 16°C - 18°C

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT : 6 A 10 ANS

*ACCORDS METS/VINS : VIANDE ROUGE ET
FROMAGE*

NOTE DE DÉGUSTATION :

*OEIL - ROUGE RUBIS PROFOND AVEC DES
REFLETS VIOLETS*

*NEZ - BAIES ROUGES, EPICES ET AROMES
DELICATS DE CHENE.*

*BOUCHE - HARMONIEUSE, AROMES DE FRUITS
ET FINALE EPICEE DE REGLISSE.*

CONCLUSION - UN VIN EPICE ET SEDUISANT

ROBERT PARKER 92