

Les Genévriers - Rouge

2013

Côtes du Rhône Villages

LA DEGUSTATION

Belle robe sombre, d'un rubis profond.

Il possède un nez riche, puissant et expressif. On retrouve des fruits noirs comme le cassis et la myrtille, des notes de cuir et d'épices.

En bouche le vin est plein, puissant, énergique, avec un grain de tanin fin. Belle longueur, il présente beaucoup de charme et d'équilibre.

Sa garde sera de 6 à 10 ans.

A servir avec des viandes en sauce, gibiers, fromage.

L'ÉLEVAGE

Élevé en cuve durant une moyenne de 18 mois.

Embouteillé et stocké dans les chais, à température constante jusqu'à l'expédition.

LA SITUATION

Exposition sur coteaux Sud essentiellement à 200 mètres d'altitude.



LES CEPAGES

Il est élaboré à partir d'une sélection parcellaire de vieilles vignes dont les cépages sont les suivants :

* La **Syrah** (60%) pour la couleur, les arômes, les tanins, la fraîcheur, et l'aptitude au vieillissement.

* Le **Grenache** (40%) pour la souplesse, la rondeur, la puissance et la structure du vin.

Le rendement de ces vignes est très faible, 15 à 25 hl/ha, ce qui explique une concentration des arômes et une structure exceptionnelle qui en font un vin de garde.

Age moyen des vignes : 50 ans.

LA VINIFICATION

* Vendange et tri manuels.

* Égrappage et pigeage.

* Cuvaison de 8 semaines à 28°C.

* Vinification sans soufre.

LE SOL

Grès et argiles calcaires.