

# Les Eglantiers - Rouge

2014

Côtes du Rhône Villages

## LA DEGUSTATION

Vin à la robe pourpre intense.

Le nez est explosif, fumé. Il évolue sur des arômes de cerise, griotte pour finir vers de délicates notes boisées.

En bouche, l'attaque est fraîche, suave, tout en tension grâce à la Syrah. On retrouve le style très fin et subtil du nez rehaussé par des notes de bois frais, de cade.

Sa structure exceptionnelle en fait un vin de longue garde : 10 ans minimum.

Il s'accorde avec les mets traditionnels, viandes rouges grillées et fromage.

## LA VINIFICATION

- \* Vendange et tri manuels.
- \* Égrappage et pigeage au pied.
- \* Cuvaision de 4 semaines à 28°C.
- \* Vinification sans soufre

## LE SOL

Grès calcaire fissuré.



## LES CEPAGES

Il est élaboré à partir d'une sélection de vieilles vignes exclusivement composée de :

\* **Syrah** (100%) pour la couleur, les arômes, les tanins, la fraîcheur et l'aptitude au vieillissement.

Il est issu de vieilles vignes (50 ans et plus) au très faible rendement : 20hl/ha.

## L'ELEVAGE

Élevé en foudre durant 12 mois.

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

## LA SITUATION

Coteaux Sud à 200 mètres d'altitude.