

<http://www.valdesrois.com/>



Signature

2018

VALREAS

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

De vigne en vin

une tradition familiale

à sa neuvième génération



Vin
Biologi
que
Agricul
ture
France
FR-
BIO-01



Climat de l'année : l'année 2018 fut exceptionnelle par les pluies du mois de mai qui ont favorisé le mildiou sur grappe. Heureusement dès le 15 juin le temps sec et chaud s'est maintenu jusqu'aux vendanges. Une petite récolte avec des raisins très sains et une belle maturité signe cette année.

Terroir : Les vignes du Domaine sont principalement sur des coteaux exposés Sud-Sud Est, sur un sol légèrement caillouteux mais très argileux. Elles sont palissées, nourries uniquement de compost de fumier de bergerie et conduites en respectant le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Le palissage et l'enherbement naturel favorisent la maturité et l'expression aromatique.

Vinification : Le grenache est notre cépage principal et constitue 75% de cette cuvée, associée à 25 % de Syrah. La récolte est manuelle et entièrement éraflée pour éviter les tanins verts. Vu l'état sanitaire irréprochable, toute la vinification a été effectuée sans aucun sulfitage avant la mise en bouteille, d'où des taux de SO2 très bas. La cuvaison du grenache est assez courte, à la recherche du fruit, un peu plus longue pour la Syrah afin d'obtenir les bons tanins. Les soutirages précoces évitent les faux goûts et l'élevage ne se fait qu'en cuve inerte. La mise en bouteille intervient au bout d'un an.

Dégustation : Robe grenat intense. Les arômes vont de la cerise noire, myrtille et chocolat. L'équilibre entre fraîcheur et puissance, caractéristique de l'appellation Valréas est bien présente tout le long de la dégustation, accompagné par la finesse des tanins

Accords : Ce vin accompagnera les tables de fête en privilégiant des mets délicats : rôti au four, volailles, légumes du jardin, fromages. L'optimum de la garde se situe entre 3 et 8 ans.

Paramètres techniques :

Bouteille Bourgogne Evolution (460 g), bouchon DIAM5

Alc : 14,5% sucres <2g/l AC. Volatile: 0,45 g/l SO2 total: 31 mg/l

Safra 2014. Jantar em 13/07/2021. Pantucci Trattoria