

A.O.P. VINSOBRES Rouge JL



Domaine d'Aloès

75 Cl / BIO

Mise en bouteille au Domaine

Le Domaine D'Aloès s'étend sur 28 Hectares à Vinsobres, Premier Cru des Côtes du Rhône en Drôme provençale.

Situées sur un terroir dédié au Grenache noir et à la Syrah, les vignes du Domaine d'Aloès - Nadia & Pascal Fayolle - donnent des vins d'une belle typicité : fruités, complexes et aromatiques.



Cépages : Grenache noir - Syrah

Terroir : Sols argilo-calcaires ; marnes argileuses en sous-sol ; Exposition Sud-Sud Est ; Age moyen des Vignes 30 ans.

Rendement : 38Hl/Ha

Vendanges manuelles avec tri rigoureux ; Eraflage total ; Cuvaison de 20-25 jours sous contrôle des températures ; Stockage et élevage en demi-muids et cuve inox pendant 14-18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION



Robe d'un rouge intense et d'une belle brillance.

Nez de cerises kirchées, de fruits mûrs et épicés aux notes de garrigue. Ample et puissant en bouche. Fruits rouges confits avec des arômes épicés soutenus par des tanins présents et soyeux.



Accord mets et vins : confit de canard, Tajine d'agneau, terrine de sanglier, rillettes de canard, Gardiane de taureau et un plateau de fromages.



Température de service et garde :

La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C. À déguster dans les 10 ans.