



*APPELLATION : AOP VINSOBRES
"LES BECASSES"*

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

CEPAGES : GRENACHE (65%), SYRAH (35%)

*VIGNES : ENTRE 15 ET 60 ANS, AVEC UNE
MOYENNE DE 33 ANS.*

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

*MATURATION : 8 MOIS EN CUVES INOX, 30%
EN FUTS DE CHENE POUR DEUX VINS.*

*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, GIBIER
A PLUMES ET FROMAGE*

NOTE DE DÉGUSTATION :

OEIL - ROUGE POURPRE PROFOND

NEZ - BAIES ROUGES, MURES, MYRTILLES

*BOUCHE - HARMONIEUX, AROMES DE FRUITS
AVEC UNE FINALE EPICEE.*

*DANS L'ENSEMBLE - UN VIN EPICE ET
SEDUISANT D'UNE GRANDE FRAICHEUR.*