



*APPELLATION : AOP VINSOBRES
"IN FINE"*

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

CÉPAGES : GRENACHE (45%), SYRAH (55%)

*VIGNES : ENTRE 45 ET 60 ANS, AVEC UNE
MOYENNE DE 50 ANS.*

*VINIFICATION : FERMENTATION ALCOOLIQUE A
TEMPERATURE CONTROLEE. MACERATION DE 5
SEMAINES EN CUVE.*

*ÉLEVAGE : 16 MOIS EN BARRIQUES DE DEUX
VINS*

RENDEMENT MOYEN : 20 HL/HECTARES

TAUX D'ALCOOL : 15,5%.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16°C - 18°C

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT : 10 A 15 ANS

*ACCORDS METS/VINS : VIANDE ROUGE EN
SAUCE, GIBIER, FROMAGE FORT, DESSERT AU
CHOCOLAT.*

NOTE DE DÉGUSTATION :

*OEIL - ROUGE RUBIS PROFOND AVEC DES
REFLETS VIOLETS*

*NEZ - BAIES ROUGES ET EPICES AVEC UN BOIS
TRES FONDU.*

*BOUCHE - HARMONIE DE FRUITS ET DE
POIVRE, TANINS FONDUS.*

*VUE D'ENSEMBLE - TRES EQUILIBRE, DOUX,
EPICE ET D'UNE BELLE LONGUEUR.*

ROBERT PARKER 95