



APPELLATION : AOP VINSOBRES
"CONFIDENCE"

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

CEPAGES : GRENACHE (50%), SYRAH (50%)

VIGNES : ENTRE 12 ET 60 ANS, AVEC UNE
MOYENNE DE 30 ANS.

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

MATURATION : 8 MOIS EN FUTS DE CHENE D'UN
VIN.

RENDEMENT MOYEN : 24 HL/HECTARES
ALCOOL : 15%.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16°C - 18°C

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT : 8 A 10 ANS

ACCORDS METS/VINS : VIANDE ROUGE, GIBIER
ET FROMAGE, CHOCOLAT

NOTE DE DÉGUSTATION :

OEIL - ROUGE RUBIS PROFOND AUX REFLETS
VIOLETS.

NEZ - AMPLES AROMES ET SAVEURS DE CASSIS,
DE FRAMBOISE NOIRE, D'EPICES GRILLEES ET DE
REGLISSE CREMEUSE (SUBTILES NOTES DE
BARRIQUE).

BOUCHE - MOYENNEMENT CORSE A CORSE,
MAGNIFIQUEMENT CONCENTRE, AVEC DES
TANNINS TRES FINS.

VUE D'ENSEMBLE - SOYEUX, DENSE ET CORSE.

ROBERT PARKER 94