VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury Bio

CÔTES DU RHÔNE ROUGE BIO

Côtes du Rhône

Notre vin est issu de vignes cultivées en agriculture biologique sur la rive droite du Rhône, sur des pentes graveleuses et des terrasses argilo-calcaires. Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a con-nu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues ap-porter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.

Millésime : 2022

ACCORDS METS & VINS :

Couleur : Rouge

Aubergine à la parmesane, tomates farcies, risotto aux champignons, fromage de brebis.

Non disponible à la vente en ligne

DISTINCTIONS :

Amphore concours Bio : 81/100

 Grenache Noir	 Robe rouge foncée aux reflets framboise.

Le nez est fruité et floral, marqué par la groseille, la cerise, la mûre, et relevé par des notes de violettes et de réglisse.
Une attaque gourmande, sur le fruit. Belle rondeur avec une structure soyeuse et volumineuse. La finale savoureuse laisse les fruits noirs encore quelques secondes en bouche.

Vinification en vendages égrappées, fermentation alcoolique sous tempéra-ture contrôlée, trois à quatre semaines de cuvaison selon le cépage.

Elevage pendant un an sur lies en cuve inox et en demi-muids pour 10% de la cuvée.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	N/A	5 ans