VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Côtes du Rhône

Vin rouge sec de garde, optimum jusqu'à 5 ans d'âge, le Côtes du Rhône rouge présente un équilibre et une belle structure, avec beaucoup d'arômes de fruits rouges et de grillé.

Millésime : 2016

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Le vignoble de cette très vaste AOC couvre et borde 7 départements sur les deux rives du Rhône, entre Vienne et Avignon. C'est l'une des plus anciennes appellations d'origine contrôlée.

ACCORDS METS & VINS :

Viande, Barbecue, Fromage, Pizza, Patte

DISTINCTIONS :

- -

Grenache Noir	Apparence : rouge foncé et profond aux reflets noirs.

Un nez dominé par le Grenache qui offre une belle palette aromatique de cerise griotte, chocolat, épices et violette. Sa bouche bien structurée évolue sur une grande ampleur et garantit une explosion d’arômes de cerise, de cassis épicé et de romarin avec une note grillée.

Longue macération traditionnelle : 2 semaines pour le Grenache et 3 semaines pour la Syrah et le Mourvèdre. Au début, beaucoup de délestages. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée (30°C). Fermentation malolactique complète. Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs et absence de collage.

Elevage sur lies : 70% en cuves et 30% en foudres. Vieillissement en bouteille : 3 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	N/A	5 ans