VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Côtes du Rhône Villages

Notre vin est issu de vignes cultivées sur la rive droite du Rhône, dans le Sud-Est de l'Ardèche, au cœur d'un cirque naturel. Ces sols sont argileux, constitués d'alluvions caillouteuses avec des galets rhodaniens et des loess. Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Millésime : 2020

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE

Le millésime 2020 a été marqué par un printemps et un été particulièrement doux et ensoleillés. L'effet conjugué des chaleurs en journée et des nuits qui sont toujours restées fraîches a permis à la vigne de s'épanouir pleinement jusqu'au moment de la récolte. Les vendanges ont été précoces et se sont parfaitement déroulées.

ACCORDS METS & VINS :

A déguster avec des entrées fraîches comme des verrines de fromages frais et aubergines grillées, ou encore des grillades à la broche, des côtelettes d'agneau braisées, ou des fajitas de poulet aux épices.

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK 90/100

Grenache Noir	Robe grenats aux reflets pourpres.

Le nez est marqué par les fruits noirs sauvages, des notes de garrigues et d’épices comme la muscade et le clou de girofle.
La bouche est riche et ample, avec une belle charpente et des tanins soyeux et élégants.

Vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée.

La cuvaison dure trois à quatre semaines selon le cépage, puis le vin est élevé en foudres pendant environ un an avant d’être mis en bouteille.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	N/A	5 à 7 ans