

# VIDAL-FLEURY

---



Vidal-Fleury

## Côtes du Rhône

Notre vin est issu de vignes cultivées sur la rive droite du Rhône, dans le Sud-Est de l'Ardèche. Ces sols qui surplombent le fleuve 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 : 2022

Couleur : Rouge

**Non disponible à la vente en ligne**

### CÔTES DU RHÔNE ROUGE

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 connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.

### ACCORDS METS & VINS :

Accompagne parfaitement les plats à base de viandes comme le parmentier de canard, le navarin d'agneau ou des grillades de bœuf. Il peut aussi s'accorder avec des fromages de caractère.

### DISTINCTIONS :

JEBDUNNUCK 89-91/00



Grenache Noir



Robe rouge sombre, aux reflets pourpres.



Le nez est marqué par des arômes intenses de fruits rouges confits, de poivre noir et de thym.

Une bouche ronde avec une structure tannique présente et équilibrée. La finale est longue sur des notes de cerises.



Vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée, trois à quatre semaines de cuvaison selon le cépage.



Elevage pendant un an sur lies en cuve inox pour 70% de la cuvée, en foudre pour 20% de la cuvée et en fûts de chêne pour 10%.

**TEMPÉRATURE**

18 °C

**OUVERTURE**

N/A

**CONSERVATION**

5 ans