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.

Millésime : 2023

Couleur : Rouge

ACCORDS METS & VINS :

Non disponible à la vente en ligne

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

DISTINCTIONS :

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement et le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

Grenache Noir	Robe rouge foncée aux reflets franboise.

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 température 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