

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 : 2022

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 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 :

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 :



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 quatorze mois avant d'être mis en bouteille.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

5 à 7 ans