

VINSOBRES

Cru des Côtes du Rhône

Référence Rouge



Un nez de cerises kirchées, de cuir et de toasté précède une bouche ample de fruits rouges confits avec des arômes épicés soutenus par des tanins soyeux.



Le Référence Rouge s'associe parfaitement au gigot d'agneau aux épices.

Terroir « Le Coteau » : sol argilo-calcaire, marnes argileuses en sous-sol, exposition Sud/Sud-Est, galets en surface, réchauffement rapide du sol, maturation optimale des grappes de raisin.

Âge moyen des vignes : 45 ans.

Rendement moyen : 35 hl/ha.

Production annuelle : 42 000 bouteilles (3500 caisses).

Syrah 50 % - Grenache 40 % - Mourvèdre 10 %.

Ce Vinsobres est établi sur une sélection de parcelles avec effeuillage précoce et vendange en vert pour obtenir la quintessence du fruit. Vendange manuelle avec tri à la parcelle. Éraflage total avec foulage partiel. Cuvaison de 25 jours sous contrôle des températures. La fermentation malo-lactique est effectuée en barriques : 1/3 barriques neuves, 1/3 1 an et 1/3 2 ans. Élevage 12 mois en barriques dans des chaix climatisés

À déguster dans les 10 ans. La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C.

Domaine Jaume - 24 rue Reynarde - 26110 Vinsobres

Tél. +33 (0)475 27 61 01 Fax. +33 (0)475 27 68 40

Mail : vignoble@domainejaume.com - www.domainejaume.com