

Les Genévriers ~ Rouge

2016

Côtes du Rhône Villages

LA DEGUSTATION

Belle robe sombre, d'un rubis profond.

Il possède un nez riche, puissant et expressif de fruits mûrs, de noyau de cerises et de mûres.

En bouche le vin est plein, puissant, énergique, avec un grain de tanin fin dû à un élevage en bois.

Arômes de cerises noires en bouche, amplifiés par le volume apporté par le Grenache.

Sa garde sera de 6 à 10 ans.

A servir avec des viandes en sauce, gibiers, fromage.

L'ÉLEVAGE

Élevé en vieux demi-muids durant une moyenne de 12 mois.

Embouteillé et stocké dans les chais, à température constante jusqu'à l'expédition.

LA SITUATION

Exposition sur coteaux Sud essentiellement à 200 mètres d'altitude.



LES CEPAGES

Il est élaboré à partir d'une sélection parcellaire de vieilles vignes dont les cépages sont les suivants :

- * Le **Grenache** (80%) pour la souplesse, la rondeur, la puissance et la structure du vin.
- * La **Syrah** (20%) pour la couleur, les arômes, les tanins, la fraîcheur, et l'aptitude au vieillissement.

Le rendement de ces vignes est très faible, 15 à 25 hl/ha, ce qui explique une concentration des arômes et une structure exceptionnelle qui en font un vin de garde.

LA VINIFICATION

- * Vendange et tri manuels.
- * Grappes entières foulées.
- * Cuvaison de 6 semaines à 28°C.
- * Vinification sans soufre.

LE SOL

Grès et argiles calcaires.