

Domaine Vallot Vinsobres "François" rouge 2017



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Anaïs VALLOT

Millésime: 2017

Appellation: Vinsobres

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: François

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

Une découverte de l'hiver 2021. Nous avons enfin trouvé un *Vigneron d'Exception* à Vinsobres, et c'est une vigneronne ! Des vins tout en douceur malgré la région, avec certes une belle structure, mais les quelques années d'élevage au domaine en ont fait des nectars au rapport prix/plaisir particulièrement séduisant.

Description du produit :

PRÉSENTATION du domaine vallot

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Vallot Vinsobres "François" rouge 2017

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Grenache 65%, Syrah 30%, Mourvèdre 5% .

Terroir : Sols argilo limoneux situés en coteaux.

Mode de vinification : La vinification s'effectue de façon traditionnelle en cuve béton. La macération dure de 12 à 15 jours..

Dégustation : Robe sombre, très soutenue, limpide, grenat profond.

Nez assez puissant dominé par des arômes de fruits rouges bien mûrs.

En bouche, très bel équilibre gustatif entre l'alcool, l'acidité, les tanins et le moelleux. Vin charnu, simple et structuré. Bonne persistance aromatique, vin qui peut être bu mais que le temps affinera.

Pour un repas en famille ou entre amis, il accompagnera à merveille vos viandes grillées, gratins et salades composées.

Température de consommation : De 16° à 18°C.