

CUVÉE UNIQUE

ROUGE

IGP Alpilles



Millésime

2018

Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépages

100 % Mourvèdre

Rendement

42 hl/ha

Elaboration

Récolte à parfaite maturité tôt le matin pour conserver la fraîcheur.

Egrappage, macération pré-fermentaire à froid, fermentation avec des remontages réguliers, suivi par une post-fermentation à chaud (28 °C) d'environ 2 semaines en cuve inox. Elevage en cuve béton.

Degrés

13.5 % vol.

Température de dégustation

17 °C.

Potentiel de garde

8 ans

Notes de dégustation

Vin rouge méditerranéen typique. Nez épicé notes de garrigue de poivre et de fruits noirs murs. Bouche riche et complexe. Tanins fins. Finale longue sur le fruit.

Accords mets et vins

Plats charnus - Plats en sauce - Viandes fortes comme des gibiers.



DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com

