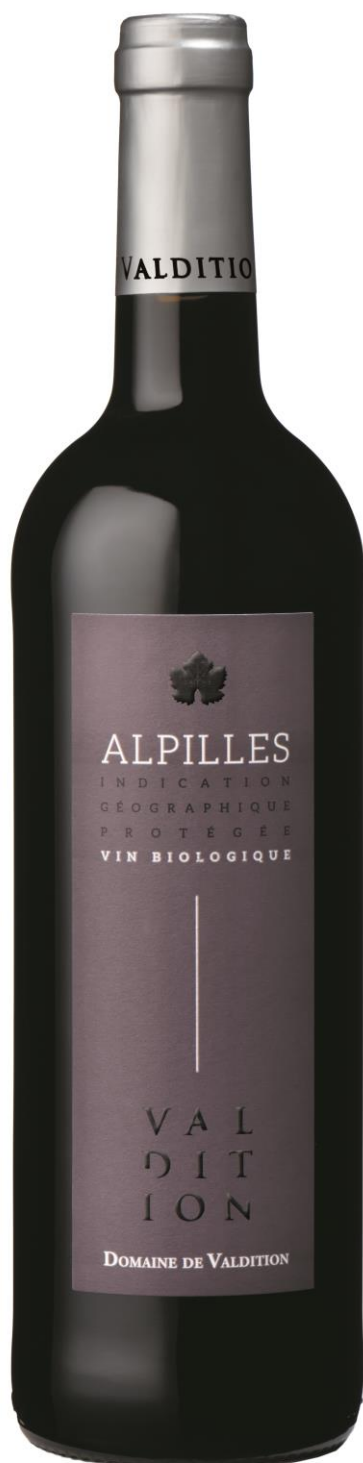


ALPILLES ROUGE IGP Alpilles



Millésime
2017

Sol
Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation
4.000 pieds/ha.

Cépages
30 % Syrah
20 % Cabernet sauvignon
20 % Marselan
10 % Grenache
10 % Mourvèdre
10 % Petit verdot

Rendement
35 hl/ha.

Elaboration
Récolte des cépages à parfaite maturité. Egrappage, léger foulage, fermentation et post-macération d'environ 3 semaines. Elevage en cuve béton.

Degré
13 % vol.

Température de dégustation
16-18 °C.

Potentiel de garde
5 ans.

Notes de dégustation
Fruité et équilibré, ce vin rouge est dominé par des arômes de fruits rouges et d'épices.

Accords mets et vins
Cuisine traditionnelle – Plats mijotés – Surprendra sur un plateau de charcuterie



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

