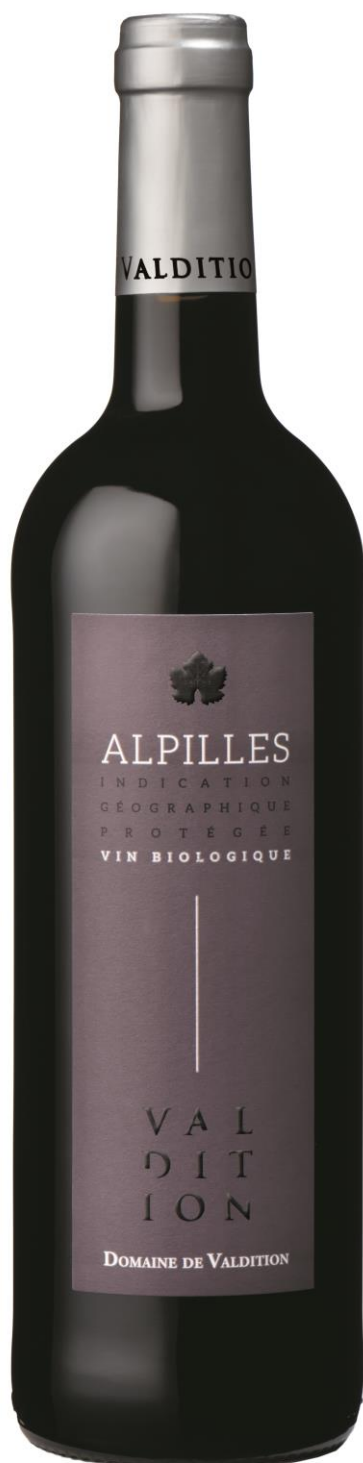


ALPILLES ROUGE

IGP Alpilles



Millésime

2018

Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépages

35 % Syrah
20 % Cabernet sauvignon
20 % Marselan
10 % Grenache
10 % Petit verdot
5 % Mourvèdre

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

13.5 % vol.

Température de dégustation

16-18 °C.

Potentiel de garde

5 ans.

Notes de dégustation

Un vin de grande finesse, fruité et équilibré, dominé par des arômes de fruits rouges et d'épices douces.

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

