

# CUVÉE UNIQUE

## ROUGE

IGP Alpilles



### *Millésime*

2023

### *Sol*

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

### *Densité de plantation*

4.000 pieds/ha.

### *Cépages*

100 % Mourvèdre

### *Rendement*

45 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. Elevage en cuve béton.

### *Degrés*

12.5 % vol.

### *Température de dégustation*

16-17 °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*

Viandes rouges grillées – Daube – Pintade Rôtie



DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12  
[www.valdition.com](http://www.valdition.com) // [valdition@valdition.com](mailto:valdition@valdition.com)

