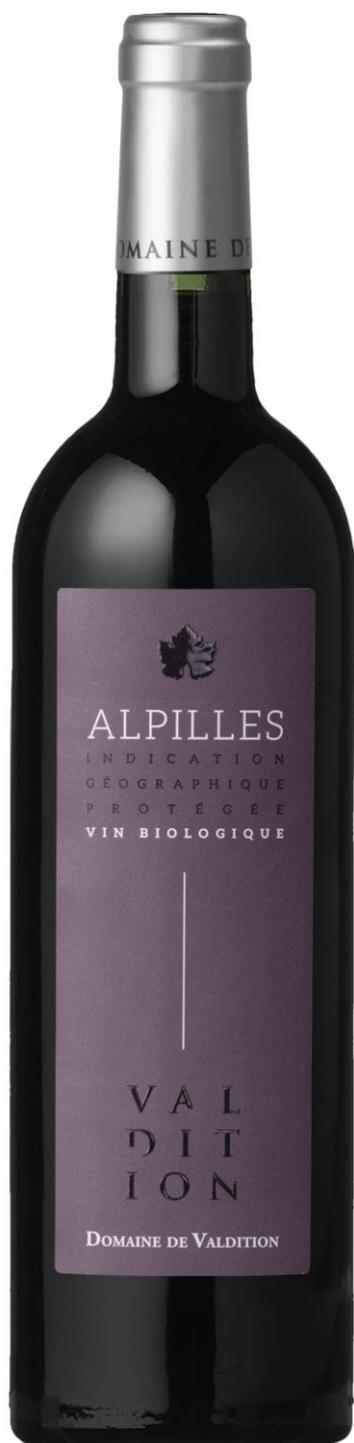


# ALPILLES ROUGE IGP Alpilles



## *Millésime*

2021

## *Sol*

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

## *Densité de plantation*

4.000 pieds/ha.

## *Cépages*

35 % Syrah  
25 % Cabernet Sauvignon  
20 % Grenache  
10 % Marselan  
10 % Petit verdot

## *Rendement*

40 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*

13.0 % vol.

## *Température de dégustation*

15-16 °C.

## *Potentiel de garde*

5 ans.

## *Notes de dégustation*

Ample, gourmand, fruité et équilibré, avec une bonne longueur, dominé par des arômes de fruits rouges, de violettes, de réglisse et d'épices douces.

## *Accords mets et vins*

Apéritif – Cuisine traditionnelle – Plats mijotés – Se révélera sur un plateau de charcuterie



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)

