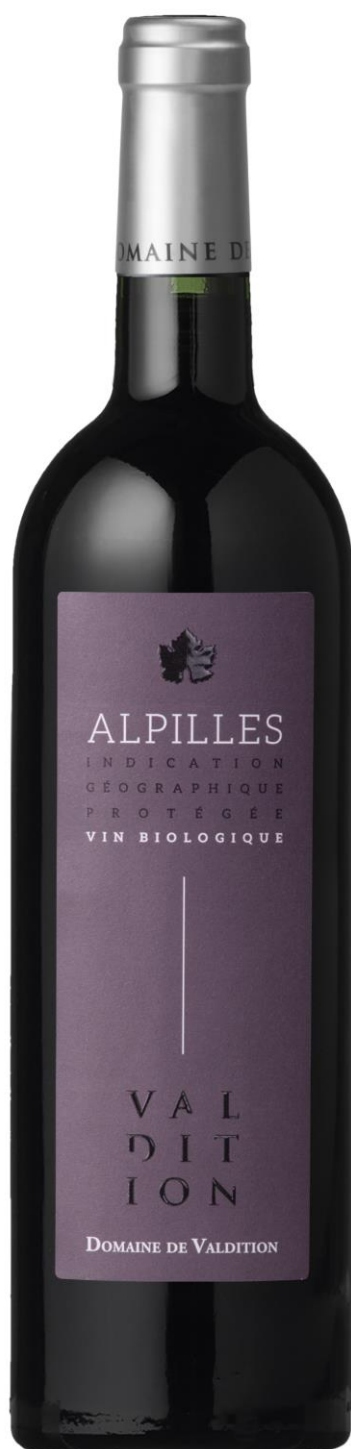


ALPILLES ROUGE

IGP Alpilles



Millésime

2022

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 // valdition@valdition.com

