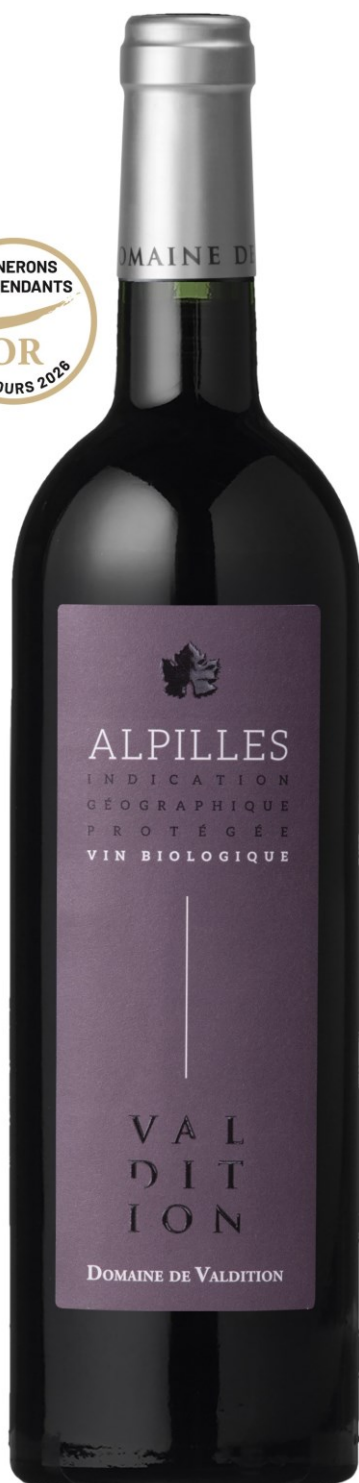


# ALPILLES

## ROUGE IGP Alpilles



*Millésime*  
2023

*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)

