

Cuvée  
Grotte Chauvet  
PONT D'ARC



## Côtes du Vivarais

Appellation d'Origine Protégée



*C'est au cœur de l'appellation Côte du Vivarais, sur la commune de Vallon Pont d'Arc, que la grotte Chauvet a été découverte le 18 Juin 1994 par trois spéléologues, Eliette Brunel, Jean-Marie Chauvet et Christian Hilaire.*

*Cette grotte ornée recèle les plus anciennes peintures connues à ce jour, et depuis le 22 Juin 2015 elle est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.*



### CEPAGE :

Syrah et Grenache

### TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, sur la rive droite de la Vallée du Rhône sur la commune de St Remèze.

Il repose sur un sol argilo-calcaire, dominant les Gorges de l'Ardèche, à 350m d'altitude.

### VINIFICATION :

La vinification est traditionnelle avec une cuvaison de 15 jour à 3 semaine suivie d'un élevage partiel en fût de chêne.

### DESCRIPTION DU VIN :

Une robe grenat acajou dense. Un nez flatteur souple et fruité avec des arômes de réglisse, d'épice et de garrigue. L'attaque en bouche est élégante, profonde avec des tanins présents.

C'est un vin structuré qui a une bonne persistance aromatique.

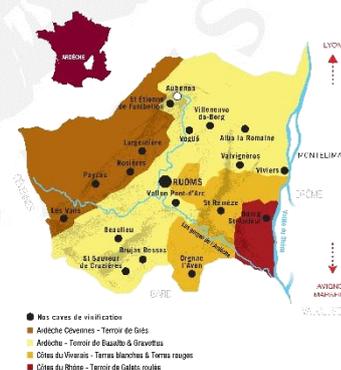
### DEGUSTATION :

A déguster sur les buffets froids, une daube ou un sauté d'agneau provençal et sur les fromages forts.

À servir à 16°.

### POTENTIEL DE GARDE :

3 à 4 ans.



VIGNERONS ARDÉCHOIS



Depuis 1967  
107 avenue de Vallon – BP8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com