

Chêne

Sélections Parcelles



Ardèche
Indication Géographique Protégée



« Belle robe rubis, brillante et limpide. Nez superbe de fruits noirs avec une dominante de cassis, une touche légèrement boisée avec du cèdre et de boîte à cigares. C'est d'abord le fruit que l'on découvre à l'attaque en bouche puis vient la puissance avec une belle élégance. »

Fabrice Sommier – MOF Sommelier

CEPAGE :

Syrah, Merlot et Cabernet - Sauvignon

TERROIR :

Ce vignoble est issu de sélections parcelles des meilleurs terroirs : Syrah sur les sols basaltiques du Coiron, Merlot sur les communes d'Alba la Romaine et des Cruzières et le Cabernet Sauvignon sur les sols argilo-calcaires de Valvignères.

VINIFICATION :

Issus de rendements limités (40 à 45 hl/ha) les raisins sont vendangés à pleine maturité avec de longues cuvaisons de 2 à 3 semaines. 80% de la cuvée est élevée en fûts de chêne pour assouplir la structure tanique.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge rubis intense. Des notes d'épices, de poivre, de réglisse, vanille et compote. C'est un vin puissant, rond et souple, aux tanins fondus et aux notes boisées.

DEGUSTATION :

Il accompagnera à merveille les plats relevés et épicés, les viandes en sauce et les fromages.

À servir à 18° après l'avoir mis en carafe.

POTENTIEL DE GARDE :

4 à 5 ans.



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1947

107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

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