

Chêne

Terre d'Ardèche



Ardèche
Indication Géographique Protégée



Vin riche et complexe, issu d'un assemblage de trois cépages nobles sur des sélections parcelaires.

CEPAGE :

Syrah, Merlot et Cabernet - Sauvignon

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.

TERROIR :

Ce vignoble est issu de sélections parcelaires 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.

POTENTIEL DE GARDE :

4 à 5 ans.

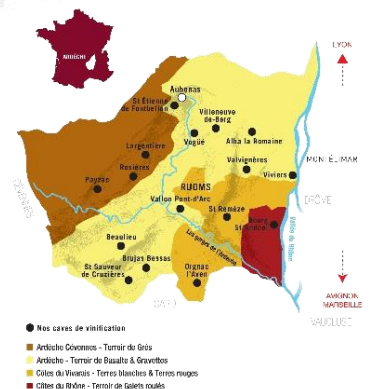
VINIFICATION :

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 tannique.

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.



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