

Vivarais Réserve Rouge



Côtes du Vivarais

Appellation d'Origine Protégée



Produits dans le sud de l'Ardèche, sur un terroir rustique où la vigne côtoie les oliviers et les chênes verts, les vins des Côtes du Vivarais sont à l'image de leur pays : minéraux et chaleureux ... Le vignoble puise sa sève dans le plateau des gras, scindé par les spectaculaires gorges de l'Ardèche au cœur du paysage vallonné des grands Causses.

« On est ici sur une belle gourmandise au plaisir immédiat »

Gault & Millau 2014

John Livingstone – Learmonth 2014 ***

CEPAGE :

Grenache et Syrah

TERROIR :

Le vignoble qui domine les gorges de l'Ardèche est implanté sur des sols argilo-calcaire de la commune d'Ornac l'Aven, avec l'influence du mistral et d'un climat méditerranéen.

VINIFICATION :

Cette cuvée réserve est composée de cépages syrah et de grenache de très vieilles vignes issues de parcelles sélectionnées et cultivées à faible rendement.

La vinification est traditionnelle et s'accompagne d'une macération de 15 jours.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe vive, rouge rubis, avec des reflets violines dû à la syrah.

Un nez épicé de cannelle et de cacao avec des notes de fruits rouges confits.

Une attaque en bouche ronde et souple avec un milieu structuré.

DEGUSTATION :

Il s'accordera très bien avec une daube, un sauté d'agneau ou du St Marcellin.

À servir à 17 à 18°

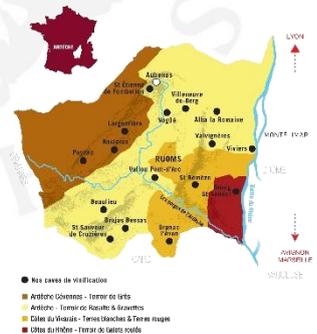
POTENTIEL DE GARDE :

3 à 5 ans.

RECOMPENSES :

1 étoile au Guide Hachette 2018

2017 : Or - Concours International de Lyon



VIGNERONS ARDECHOIS
Depuis 1967

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