



Grand Aven

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.

Cette cuvée fait honneur à l'Aven d'Orgnac, découverte en 1935 par Robert de Joly, située sur le terroir des Côtes du Vivarais et classée Grand Site de France.

« Grenache/Syrah blend from the Ardèche aged in subterranean caves. Lots of life and finesse. Waves a charming farewell. 14% » Jancis Robinson

« La matière est large, plus détendue, et préserve le fruit dans une bouche harmonieuse et élégante. 88/100 » La revue du vin de France

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'Orgnac l'Aven, avec l'influence du mistral et d'un climat méditerranéen.

VINIFICATION :

Cette cuvée est composée des cépages syrah et de grenache issus de parcelles sélectionnées pour leur sol, leur exposition et l'âge des vignes, et bénéficient d'un travail rigoureux. Les rendements sont limités, afin d'extraire toute la richesse aromatique des cépages et du terroir.

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

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge rubis brillante, un nez complexe aux arômes fruités de cassis, de mûres et de griottes, relevés par une note épicée de poivre. C'est un vin de caractère ample et puissant, aux tanins présents mais soyeux. Il présente un très bon potentiel de vieillissement.

DEGUSTATION :

Il s'accordera très bien avec un carré de porc sauté, une tajine d'agneau, ou encore des fromages de caractère.

À servir à 17 à 18°

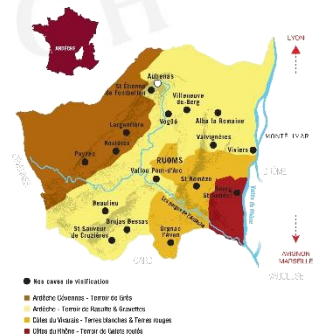
POTENTIEL DE GARDE :

7 à 8 ans.

RECOMPENSES :

2018 : Bronze Prix Plaisir Bettane et Desseauze 2020

2018 : Note 87/100 Blind Tasted - Andreas Larsson



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1967

107 avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

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