

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'Ornac, découverte en 1935 par Robert de Joly, située sur le terroir des Côtes du Vivarais et classée Grand Site de France.

« Couleur pêche, nez délicat, parfumé, note florale, groseille, bouche ronde, fraîche, finale épicée. 14,5 » Le Point

CEPAGE :

Grenache majoritairement

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 :

La récolte s'effectue en septembre, à l'aube, aux heures les plus fraîches de la journée afin de préserver un maximum d'arômes.

On garde uniquement les premiers jus (jus de goutte) pour extraire toute la matière et la richesse aromatique tout en conservant une couleur très saumonée.

DESCRIPTION DU VIN :

Une jolie robe saumonée.

Un nez fruité, aux arômes explosifs de petits fruits rouges.

En bouche on retrouve les arômes de fruits et toute la rondeur du Grenache. C'est un vin qui a de la matière, du croquant et un bel équilibre.

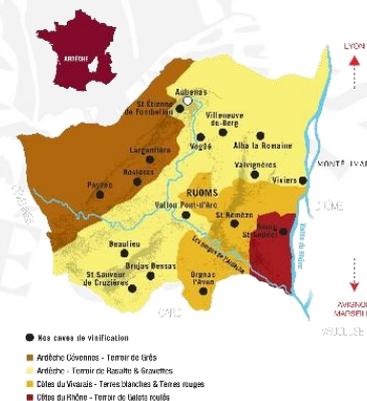
DEGUSTATION :

Il se révélera avec la cuisine Méditerranéenne et les barbecues. Il sera indispensable à l'apéritif.

À servir à 14°.

POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans.



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1977

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