



LES ROCHES DU DOMAINE VALLOT

Vin Biologique et Biodynamique

Appellation : Côtes du Rhône

Terroir : argilo-sableux sur terrasse en pied de côtes exposés plein sud. Vinsobres est situé sur une colline à une altitude de 450 m et arbore un doux microclimat toute l'année. Son altitude confère à ses vins ainsi beaucoup de fraîcheur. La cuvée « Les Roches » représente une parcelle plantée avec différents cépages.

Cépages : Grenache 65% - Syrah 20% - Mourvèdre 15%

Travail : en biodynamie depuis 2003 : en fonction des cycles naturels et du calendrier lunaire

Vendanges : manuelles

Vinification : en cuve béton avec longue macération pré-fermentaire à froid.

Dégustation

Belle robe d'un rouge grenat. Le nez est subtil mêlant fruits rouges et notes feuillues. La bouche est généreuse et sa structure possède un joli gras. Sa texture de velours charme les papilles. Une petite acidité en finale vient relever l'ensemble. Des arômes persistants de cerise griotte tapissent le palais. Un vin riche et ensoleillé dans le respect des cépages qui le composent !

Service : Chambré (18°)

Accord mets : viandes blanches grillées, ratatouille.

Origine

La famille Vallot possède ce domaine depuis 1900 ! Prendre le choix de la biodynamie il y a 20 ans, était pour elle, la meilleure manière de respecter ce patrimoine et ces terres. La cuvée Les Roches, est produite sur une petite parcelle de 3 hectares, plantées de plusieurs cépages : Grenache à 65%, Syrah à 20% et Mourvèdre pour 15%.

