



Rhône by Roger Sabon



Typicité : Ces vins sont voulus fruités, assez faciles à boire, avec des tanins assez soyeux et bien développés à consommer pour un plaisir immédiat.

Service et accord du vin : On peut le boire entre 15°C et 17°C avec des barbecues, des grillades, des entrées de repas.

Type de sol : Très varié, argilo-calcaire, s'étalant de la plaine au coteau.

Encépagement : Le grenache est dominant, agrémenté de cinsault et de syrah. Le tri est strict bien que ce ne soit pas obligatoire dans cette appellation, mais c'est ce qui permet une qualité reconnue.

Vinification et élevage : Toute la récolte est éraflée pour obtenir la finesse tannique souhaitée. Température de fermentation entre 26°C-28°C pour conserver un maximum de notes fruitées. La cuvaison étant variable, de 10 à 15 jours suivant la qualité du millésime, pour obtenir des vins les plus équilibrés possibles. L'élevage se fait uniquement en cuve afin de préserver tous les parfums primaires.

Ce que l'on peut en dire

Très représentatif de son appellation, ce Côtes du Rhône rouge est l'exemple même de ce que peuvent donner de mieux les vins du sud. Fruité, bien que généreux avec élégance, c'est le type parfait du vin à boire entre amis, lors d'une fête improvisée.