

Cotes du Rhône Villages 2010



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **Le vigneron** : Philippe Granger
- **Production annuelle moyenne** : 4000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 80% vieilles grenache , 20% Syrah
- **Type de Sol**: Argileux Calcaire
- **Rendement**: 40 hl/ha
- **Age des vignes** : 70 ans
- **Vendange** : Manuelle

Vinification:

Vendange éraflée a 80% , foulée , suivi d'une fermentation malo lactique dans des cuves béton .

Elevage:

30 mois dans un vieux foudre centenaire



«Au nez , les fruits noirs (griotte , mures , myrtilles)sont meles d 'epices . En bouche on aime sa generosite , donc , mais aussi son volume impressionnant , le veloute de ses tanins , et cette indispensable fraicheur (pierre a fusil) qui fait l equilibre . Bref un grand village a deguster des l automne comme dans cinq ans sur un plat mijote de preference»



Tenue et conservation

5 à 8 ans de garde

Gastronomie – Accords culinaires :

Suggestion pour accompagner le vin : Viande , Gibier , Fromage
Servir à 16-18 °C

Récompenses :

- Bronze : Concours des Vignerons Indépendants 2012
- Guide GERBERT et DUSSERT 2012



Le MOT DU VIGNERON :

« *Millésime solaire.* »



Cotes du Rhône Villages 2010



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Philippe Granger
- **Annual production :** 4000 btles
- **% Alc. :** 14%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 80% vieilles grenache , 20% Syrah
- **Type of soil :** Dayey . Chalky, clayey
- **Yield:** 40 hl/ha
- **Age of the vine:** 70 years
- **Harvest :** Manual + selection of grape

Vinification:

Grazed harvest at 80% . Hand-harvested – selection of grapes – Malo-lactic - fermentation in concrete vats

Maturing:

30 months in a century-old barrels (foudres)



« On the nose, black fruit (cherry, blueberry) are mixed with spices. In the mouth we love her generosity, therefore, but also its impressive volume of the velvety tannins, and this indispensable freshness (stone rifle) which is the balance..”

Aging potential :

Can be drunk now , can be kept 5 to 8 years from now .



Culinary agreements :

To be served at : 16 or 18°..° C
Good Match with : Meats , Fowls , Cheese

AWARDS :

- Bronze : Concours des Vignerons Indépendants 2012
- Guide GERBERT et DUSSERT 2012



Winemaker comments ::

« Solar vintage ..»