



## SAINT-PIERRE

---

### *Vinsobres*

---

#### TERROIR

terroir «Le Coteau», sol argilo-calcaire

#### CEPAGES

syrah, grenache, mourvèdre

#### ELEVAGE

12 mois en barriques neuves

#### NEZ

bouquet de fruits rouges, notes de vanille, noix de coco, cuir

#### BOUCHE

structure élégante, complexe, tanins souples

#### SERVICE

16-18°C

#### ACCOMPAGNEMENTS

magret de canard, filet mignon de porc, gnocchis à la bolognaise, lasagnes

#### POTENTIEL DE GARDE

10 ans

Ce Vinsobres est établi sur une sélection de parcelles avec effeuillage précoce et vendange en vert pour obtenir la quintessence du fruit. Vendange manuelle avec tri à la parcelle. Eraflage total avec foulage partiel. Cuvaision de 25 jours sous contrôle des températures. La fermentation malo-lactique est effectuée en barriques : 1/3 en barriques neuves, 1/3 1 an et 1/3 2 ans. Elevage 12 mois en barriques dans des chaix climatisés.