

VINSOBRES

Cru des Côtes du Rhône

Altitude 420



Des fruits rouges au nez, une belle ampleur sur les fruits frais tels que le cassis et la groseille. Une bouche agréable et une finale en longueur soutenue par des tanins fondus.



*Altitude 420,
complice des viandes
rouges grillées.*

Terroir « Les Collines » : sol sablo-limono-argileux, exposition Sud-Est, terrains en coteaux à 420 m, maturation progressive du raisin, très grande finesse des tanins et des arômes de fruits frais.

Âge moyen des vignes : 40 ans.

Rendement moyen : 38 hl/ha.

Production annuelle : 60 000 bouteilles. (5 000 caisses)

Grenache 60 % - Syrah 40 %

Vendange manuelle et mécanique avec un tri rigoureux. Éraflage total avec foulage partiel. Cuvaison de 15 jours. Elevage partiel en foudre pour préserver les arômes de fruit frais et des tanins fondus.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans. La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C

Domaine Jaume - 24 rue Reynarde - 26110 Vinsobres

Tél. +33 (0)475 27 61 01 Fax. +33 (0)475 27 68 40

Mail : vignoble@domainejaume.com - www.domainejaume.com