

VIGNOBLES

# BARON D'ESCALIN

## Domaine Vergobbi

AOC Grignan-les-Adhémar  
14,5% Alc./Vol.  
Cépage: Grenache 70% - Syrah 30%

Age moyen des vignes: 30 ans  
Rendements moyens: Très faibles : 20hl/ha



### Terroir

Base de notre production, la réputation de cette cuvée n'est plus à faire. Cuvée traditionnelle, de terroir, elle exprime la richesse et la générosité des terrasses de galets roulés du domaine Vergobbi. Les vignes, perpétuellement sous le vent et le soleil, donnent des raisins riches et concentrés.

### Vinification

Cuvée traditionnelle, de terroir, elle exprime la richesse et la générosité des terrasses de galets roulés du domaine. Les vignes, perpétuellement sous le vent et le soleil, donnent des raisins riches et concentrés. Le travail en cave consiste alors uniquement à révéler les arômes du raisin. Macération de 15 jours. Vient ensuite la fermentation malolactique suivie d'un élevage en cuves avant assemblage.

### Dégustation

Robe : pourpre aux reflets cerise, profonde, brillante et limpide.  
Nez : racé et concentré, minéral sur des notes rappelant les épices de garrigue, la menthe et le bâton de réglisse.  
Bouche : dense et fruitée aux notes de fruits noirs et épices à civet. Ample et persistant en bouche sur des tanins présents et bien équilibrés. Finale sur les épices et plus spécifiquement sur le poivre.

### Accords

Se déguste avec des plats en sauce, des viandes et légumes épicés ou sur un chocolat noir. Essayez-le autrement, il vous surprendra !

### Conservation

Cette cuvée peut se déguster dès à présent ou se garder quelques années.

### Récompenses

Médaille d'Or - Guide Gilbert & Gaillard 2013  
Médaille d'Or - China Wine & Spirits Awards 2013  
Médaille d'Or - Bettane et Desseauve Prix Plaisir 2015  
Médaille d'Argent - International Wine & Spirit Challenge 2012  
Grand Prix d'Excellence - Vinalies Nationales 2012  
Recommandé - International Wine Challenge 2013

VIGNOBLES  
BARON D'ESCALIN

Wine enthusiast 2014 : 88/100