

VIGNOBLES

BARON D'ESCALIN

Domaine Vergobbi

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

Age moyen des vignes: 30 ans
Rendements moyens: Faibles rendements,
environ 25hl/ha.



Terroir

Terrasses à galets roulés du quaternaire ancien. Ces dépôts alluviaux possèdent tous les critères hautement satisfaisants pour la culture de la vigne (chaleur et drainage), et leur matrice, riche en argile, se montre favorable à la Syrah. Les vignes, perpétuellement sous le vent et le soleil, donnent des raisins riches et concentrés. Cette cuvée traditionnelle, de terroir, exprime la richesse et la générosité des terrasses de galets.

Vinification

Le travail en cave ne consiste qu'à révéler les arômes du raisin. Une macération de 15 jours en cuves béton thermos-régulées, suivie par la fermentation malolactique et d'un élevage en cuves, voici les opérations avant assemblage.

Dégustation

Robe : Cerise aux reflets grenat, brillante et limpide.

Nez : Généreux et gouleyant, rappelant les fruits rouges.

Bouche : Puissance et générosité qui lui confère une belle ampleur en bouche. Une finale toute en finesse sur des arômes légèrement épicés.

Accords

Se déguste avec des plats en sauce, des viandes et légumes épicés ou sur un chocolat noir.

Conservation

Cette cuvée peut se déguster dès à présent ou se garder jusqu'à quatre ans.

Récompenses

Médaille d'Or-Guide Gilbert&Gaillard 2017

Médaille de Bronze-DWWA 2017