



Domaine Benedetti

Vieux Clos

Côtes du Rhône - Rouge 2015

Région :	Rhône
Appellation :	Côtes du Rhône
Cuvée :	Vieux Clos
Couleur :	Rouge
Millésime :	2015
Cépages :	Grenache (60%) / Mourvèdre (10%) / Syrah (30%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl

Notre Côte du Rhône Vieux clos est une sélection parcelle qui se compose de 60% de grenache, 30% de syrah, 10% de mourvèdre. Cette parcelle se situe à coté de l'appellation Chateauneuf. Ce vin est élevé minimum 20 mois (12-14 mois en barrique



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation malolactique, Macération pré fermentaire à froid, Eraflage.

Elevage en demi-muid, Elevage en barrique, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, intense, reflets cerise.

NEZ : Expressif, fruité.

BOUCHE : Élégante, généreuse.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Chevreuil , Fromages à Pâte pressée cuite, Fromages de caractère



DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2017 : 14,5/20

Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

