



## **ROUGE GRANDE RESERVE 2016**

### **AOC CASSIS - VIN BIOLOGIQUE**

**Provenance** : Le Rouge est élaboré principalement à partir de nos vignes de Mourvèdre et Grenache. Elles se trouvent implantées dans notre vignoble AOC à Cassis.

**Terroir** : coteaux argilo-calcaires

**Cépages** : Mourvèdre 70 % et Grenache 30 %

**Label** : Vin certifié biologique – AOC Cassis

**Travail du sol** : L'intégralité du vignoble fait appel au travail mécanique. Les sols sont labourés, déchaussés et décompactés entre et sous les rangs de vignes. Les cepes peuvent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol dont elles ont besoin pour leur croissance.

**Vinification** : Les raisins sont récoltés uniquement le matin lorsque les températures sont les plus fraîches afin de préserver les arômes. Ils sont cueillis et transportés en petites caissettes, ensuite la cuvaison dure 20 jours. Les vins sont élevés pendant 12 mois en foudre.

#### **Dégustation** :

Robe : grenat profond

Nez : très élégant avec des arômes de fruits mûrs, de cerise noire

Bouche : très complexe avec des notes de fruits rouges, des tanins soyeux et fondus et une très belle longueur

**À table** : il accompagnera très bien les viandes grillées (côte de bœuf), les gibiers, les volailles.

**Température de service** : 16 - 17°

**Durée de conservation** : ce vin de garde peut-être dégusté dès maintenant. Il peut également être conservé jusqu'à 8-10 ans.

**Vignerons** : Jean-Christophe et Olivier Santini