

Producteurs-Récoltants

Bouteille 75 cl

RUBIS

Rouge 2017

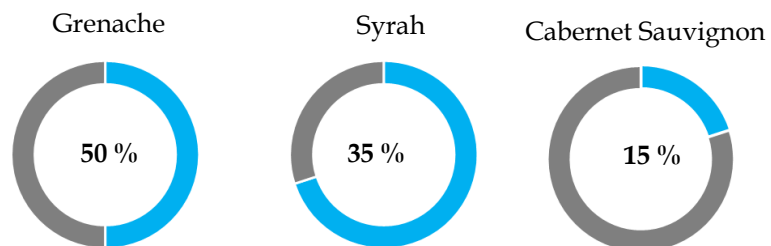
AOP

Coteaux d'Aix-en-Provence



Caractéristiques

- Cépages :



Degré alcoolique : 13% vol

Vinification

Les raisins issus d'une sélection parcellaire sont encuvés après égrappage. La conduite de la fermentation s'effectue à une température de 32°C à 34°C. Une phase de macération post-fermentaire pouvant aller jusqu'à 24 jours permettra ensuite d'extraire la quintessence du raisin. Les vins sont ensuite élevés en fût de chêne de l'Allier durant 10 mois.

Dégustation

Sa robe à la couleur pourpre est profonde et intense. Le nez, aux notes de baies noires et rouges se fait complexe et dévoile également des reflets d'épices et de cannelle. Sa bouche confiturée de réglisse se caractérise par une belle matière, soyeuse et subtilement mentholée.

Accompagnement

Idéal sur du gibier, une côte de boeuf marinée, un gigot d'agneau braisé ou un plateau de fromages affinés.

Servir « chambré » à 18°, mise en carafe conseillée.

Potentiel d'évolution 5 à 7 ans