



CÔTES DU RHÔNE VIEILLES VIGNES 2010



ENCÉPAGEMENT :

75% Grenache, 25% Syrah

TERROIR :

Sol argilo-calcaire recouvert de galets roulés et enfin un coteau sablo-calcaire qui donne la finesse . Nos parcelles de Côtes du Rhône vieilles vignes sont situées au sud de la commune de Courthézon qui touche les parcelles en AOC Châteauneuf-du-Pape (séparé de quelques mètres). Elles bénéficient donc d'un terroir exceptionnel.

LEVURES :

Naturelles (indigènes)

VINIFICATION :

Vinification en cuves béton, grenache et syrah séparés (pour un meilleur résultat lors des assemblages), 25 à 35 jours de vinification sont nécessaires, pour une extraction optimale des tanins.

ÉLEVAGE :

30% en barriques de 2 ans pendant 12 mois, 70% en cuve inox pendant 20 mois. Nos vins sont mis en bouteille avec 2 ans d'élevage en cave (exemple : le millésime 2009 sera mis en bouteille en juillet 2011).

EMBOUTEILLAGE :

Filtration naturelle (précipitation par le froid ou par gravitation) pour conserver le caractère naturel de nos vins . Aucune filtration ou collage chimique.

DÉGUSTATION :

La robe : violacé, avec des reflets des cerises noires.

Le nez : puissant, sur des arômes de garrigues, d'épices et de griotte.

La bouche : puissante, ample et surtout équilibré avec beaucoup de fraîcheur, on retrouve la cerise, le thym et une finale légèrement boisée.

www.domainebenedetti.fr

Domaine Benedetti - 25 ch de la Roquette - 84370 BÉDARRIDES
Tél. 06 61 77 24 77 - Port. 06 48 74 61 96 - contact@domainebenedetti.fr