



CÔTES DU RHÔNE VIEUX CLOS 2009



ENCÉPAGEMENT :

60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

TERROIR :

Notre Côtes du Rhône Vieux Clos provient de terroir très proches de l'appellation de Chateauneuf du pape, qui apportent une complexité et une identité à ce côtes du Rhône de garde.

Vin puissant aux arômes de cerises confites et d'épices, ce vin issu de sélection parcellaire et aux rendements très faibles demande à être conservé quelques années avant d'exprimer tout son potentiel.

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 : pourpre aux reflets violacés.

Le nez : Un nez puissant où explosent beaucoup d'arômes de fruits rouges et noirs, avec quelques notes de tomates séchées.

La bouche : il y a de la puissance et de la densité sans excès, on retrouve le fruit.

La finale est longue et poivrée. légèrement boisée.

Accord mets et vin : gibier (lapin, biche), fromages affinés.

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