



DE LAS

Vignobles de la Vallée du Rhône

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

APPELLATION

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

VIGNOBLE : cette appellation qui correspond à l'ancienne appellation "Coteaux du Tricastin" à compter du millésime 2010, couvre 2 200 ha répartis sur vingt-deux communes de la rive gauche du Rhône, depuis Baume-de-Transit au sud, en passant par Saint-Paul-Trois-Châteaux, jusqu'aux Granges-Gontarbes, au nord.

SOLS : les terrains d'alluvions anciennes très caillouteuses et les coteaux sableux, situés à la limite du climat méditerranéen, produisent environ 75 000 hl de vin.

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée résulte de l'assemblage de vins produits dans les communes de Donzère et Saint-Paul-Trois-Château. Production Moyenne Delas: 60 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 80% Grenache, 20% Syrah environ.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés en 100%, les vinifications sont conduites en cuves fermées pendant quinze jours environ. L'extraction est assurée par des remontages quotidiens. Les températures de fermentation sont contrôlées et comprises entre 28 et 30°C. Après pressurage et débouillage, la fermentation malolactique est réalisée en cuves.

ÉLEVAGE

Après fermentation malolactique, le vin est soutiré, puis conservé en cuves inoxydables dans nos chais climatisés à une température de 15°C, où sa structure s'affine lentement. La mise en bouteilles intervient au terme de huit à douze mois d'élevage.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe présente une élégante couleur rouge rubis. Ce vin développe un bouquet délicat marqué principalement par les fruits rouges (fraises des bois, framboises, ...). La bouche séduit par sa souplesse, sa légèreté et sa gourmandise. Finales fraîches et agréablement fruitées.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Tout type de grillades, viandes froides, jambons, saucisses.

