



**DE LAS**

*Vignobles de la Vallée du Rhône*

## CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE SAINT-ESPRIT

### APPELLATION

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE

VIGNOBLE : il s'étend sur environ 41 200 ha (six départements).

CLIMAT : le climat, de type méditerranéen, est marqué par le mistral. Ce vent violent, nécessaire et bénéfique au développement de la vigne, naît de la différence de pression atmosphérique entre les régions du nord et celles du sud. La saisonnalité très marquée des pluies, les températures chaudes et l'ensoleillement exceptionnel caractérisent également le climat de cette région.

### CARACTÉRISTIQUES

Production moyenne Delas : 500 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage(s) : Syrah (principalement) et Grenache.

### VINIFICATION

Les raisins sont égrappés à 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 cuve.

### ÉLEVAGE

Les vins sont soutirés à l'air pour permettre une stabilisation naturelle de leurs composants. Ils sont conservés en cuves pour préserver la fraîcheur aromatique, puis mis en bouteilles après huit mois d'élevage.

### DÉGUSTATION

La robe, profonde, présente des reflets violette. Au nez, les arômes variétaux de la Syrah prédominent : fruits rouges, violette, réglisse. En bouche, la rondeur, l'ampleur et la finesse de ce vin en font un produit unique dans sa catégorie.

### HARMONIE DES VINS ET DES METS

Cuisine provençale, aubergines et tomates farcies, tout type de grillades et barbecues.

