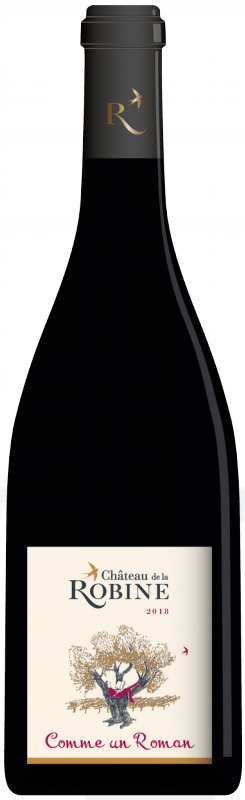
Château de la ROBINE



On y succombe comme on tombe dans un bon roman… Notre vin signature.

Comme un Roman

Région : Vallée du Rhône
Appellation : AOC Grignan-les-Adhémar
Couleur : Rouge
Millésimes : ~~2018~~ - 2019
Cépages : 50% Syrah, 50% Carignan. Vieilles vignes
Élevage : Oui
Alcool : 14% (2019)
Format : 75 cl et 150cl (Magnum)

ÉLABORATION

Terroir : Hautes terrasses d'alluvions würmiennes constituées de sables limoneux à argileux et, localement, de dépôts caillouteux. Dominante calcaire.

Culture et vendanges : Viticulture strictement raisonnée : enherbement naturel et travail du sol en alternance un rang sur deux depuis plus de 20 ans. Travail du sol sur le rang à l'inter-ceps pour limiter les intrants. Travaux en vert (épamprage et ébourgeonnage) manuels. Syrah palissés sur fils releveurs. Vendange mécanique avec tri soigné de la vendange en sortie de benne. Vendange à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage (de mi septembre à début octobre).

Vinification : Vinification séparée des cépages selon la maturité optimale de chacun. Fermentation traditionnelle en cuves béton avec contrôle des températures. Pigeage journalier et cuvaison de 15 à 20 jours selon les cépages. Soutirage en fin de fermentation, élevage de 10 mois, léger boisage. Soutirages supplémentaires selon cépages puis assemblage.

DÉGUSTATION

Robe : Belle couleur rubis, nuances pourprées.

Nez : Nez racé et soutenu sur les arômes de petits fruits macérés, de violette et d'épices (réglisse, poivre, vanille). Note de sous-bois.

Bouche : Attaque souple. Bouche en accord avec le nez présentant une belle persistance sur les épices et la violette. Tanins fondus. Vin d'un bel équilibre.

Garde : 5 ans.

Accords : Gigot d'agneau à la fleur de thym, petits gibiers, viandes mijotées

DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Concours International des vins de Lyon de 2020 (millésime 2018).

Château de la Robine – 1400 Route de Bollène - 26 130 Saint-Paul-Trois-Châteaux
www.chateau-robine.fr