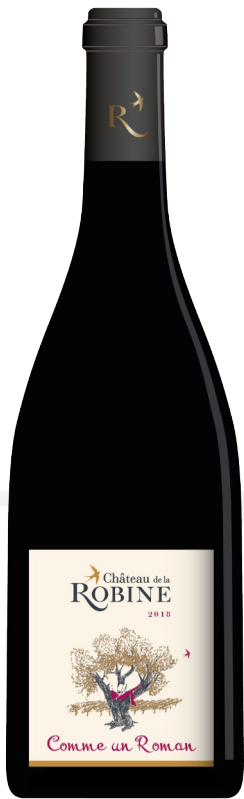


Château de la ROBINE



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

Comme un Roman 2020

Région : Vallée du Rhône

Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar

Couleur : Rouge

Millésime : 100 % récolte 2020

Cépages : 50% Syrah, 50% Carignan. Vieilles vignes

Élevage : Oui

Alcool : 13,5%

Formats : 75 cl et 150cl (Magnum)

DÉGUSTATION

Robe : Jolie robe rubis profond, limpide et lumineuse.

Nez : Bouquet complexe et soutenu sur des notes de baies rouges et noires confiturées (cerise, noire, mûre) suivi d'arômes de cacao, pivoine, violette et cuir frais.

Bouche : Entrée de bouche concentrée et savoureuse. Cuvée dotée d'une charpente ferme mais distinguée, mêlée à de généreuses saveurs de baies noires sauvages. Final persistant et chaleureux se ponctué d'une touche de réglisse.

Garde : 5 ans.

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

ÉLABORATION

Terroirs :

- Hautes terrasses d'alluvions würmiennes constituées de sables calcaires limoneux et, localement, de dépôts caillouteux.
- Garrigues aromatiques ; sol mixte de galets et d'argiles en coteau d'exposition ouest.

Culture et vendanges :

- Viticulture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale niveau 3.
- Vendange mécanique avec un 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, récoltés à maturité optimale.
- Fermentation traditionnelle en cuves béton avec contrôle des températures. Pigeage journalier et cuvaison de 15 à 20 jours selon les cépages.
- Soutirages supplémentaires selon cépages puis assemblage et élevage de 10 mois pour atteindre un boisage léger.