



Comme un Roman 2023

Région : Vallée du Rhône

Appellation : AOP Grignan Les Adhémar

Couleur : Rouge

Millésime : 100% récolte 2023

Cépages : 50% Syrah, 50% Carignan (vieilles vignes)

Elevage sur lies : Oui

Alcool : 13.5 %

Format : 75 cl et 150 cl

DEGUSTATION :

Robe : Rouge franc de couleur soutenue, mât

Nez : Bouquet complexe et soutenu sur des notes de fruits des bois, myrtille, mûre, cassis, intimement liées à une pointe de muscade, une touche de noix verte, de la fleur de genêt et un arôme gourmand de cacao

Bouche : Equilibre puissant, marqué par un alcool généreux, une acidité modérée, une sucrosité fondue et des tannins enrobés. Persistance aromatique et gustative très longue. Ce vin complexe s'enrichit au fil de la dégustation

Garde : 3 à 5 ans

Accords : Sera embelli par une période de carafage. Gigot d'agneau aux épices, un bœuf bourguignon ou des aubergines à la parmesane

ELABORATION :

Terroir : Hautes terrasses d'alluvions constitués de sables calcaires limoneux et de galets roulés

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

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.

Soutirages supplémentaires selon les cépages puis assemblage et élevage de 10 mois pour atteindre un boisage léger.