

Signature
2013
VALREAS
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

*De vigne en vin
une tradition familiale
à sa neuvième génération*



Millésime 2013 :

2013 est une année tardive favorable à une bonne fraîcheur pour nos vins. La petite récolte permet d'obtenir des vins à haute expression. C'est aussi notre première année certifiée Agriculture Biologique

Terroir : Les vignes du Domaine sont principalement sur des coteaux exposés Sud-Sud Est, sur un sol légèrement caillouteux mais très argileux. Elles sont palissées et nourries uniquement de compost de fumier de bergerie. Le palissage et l'enherbement naturel favorisent la maturité et l'expression aromatique,

Vinification : Le grenache est notre cépage principal et constitue 75% de cette cuvée, associée à 25 % de Syrah. La récolte est manuelle et entièrement éraflée pour éviter les tanins verts. La cuvaison du grenache est assez courte, à la recherche du fruit, un peu plus longue pour la Syrah afin d'obtenir les bons tanins. Les soutirages précoces évitent les faux goûts et l'élevage ne se fait qu'en cuve inerte. La mise en bouteille intervient au bout d'un an.

Dégustation : Robe grenat aux reflets violacés. Le cassis et les épices dominent le nez. En bouche la typicité du Valréas s'exprime rapidement par le soyeux de ce vin. Les tanins sont velours sans agressivité, le volume, ample ne donne pas de sensation de chaleur. La longueur laisse des arômes de sous bois.

Accords : Ce vin accompagnera les tables de fête en privilégiant des mets délicats : rôti au four, volailles, légumes du jardin, fromages. L'optimum de la garde se situe entre 3 et 8 ans.

Paramètres techniques :

Bouteille Bourgogne Evolution (395 g), bouchon liège naturel qualité 1 ou DIAM5

Alc : 13,8% sucres <2g/l AC. Volatile: 0,45 g/l SO2 total: 51 mg/l

DOMAINE DU VAL DES ROIS

Emmanuel BOUCHARD

201 route de Vinsobres - 84600 Valréas - France
Tel : 33 (0)4 90 350 435 Fax : 33 (0)4 90 352 414

www.valdesrois.com info@valdesrois.com



domaine du
Val des Rois

