

# Domaine: **La GRANDE BELLANE**

Dénomination: **AOP Côtes du Rhône Villages VALREAS**  
**Cuvée Réserve**

Style : **Vin tranquille**

Couleur : **Rouge**

Pays : **France**

**Vignoble familial depuis 1919**



Le vignoble familial se situe dans une belle campagne vallonnée et est cultivé en **Agriculture Biologique** sans engrais artificiel, ni pesticide ou herbicide. Ce vin est produit avec un minimum d'interventions. Le résultat est un superbe vin authentique qui peut former un léger dépôt avec le temps.



Rhône Valley



- **Style** : Un vin structuré avec des tanins soyeux et des arômes de fruits très mûrs et d'épices.
- **Terroir** : Argilo-calcaire avec de larges galets, altitude 400m
- **Cépages** : **50% Grenache, 50% Syrah**
- **Rendement** : 40 hl/ha
- **Age moyen des vignes** : 30 ans
- **Alc par Vol** : 14-15%
- **Sucre résiduel** : < 2,5 gr/l
- **Vinification** : Avant les vendanges, nous dégustons régulièrement les raisins afin d'évaluer leur maturité et définir la date de récolte optimale. Seules les plus belles parcelles entrent dans l'assemblage. Nous recherchons ici une belle concentration et des tanins soyeux. Après récolte, les fruits sont immédiatement égrappés et encuvés. Durant la fermentation, la température est contrôlée entre 25 et 28°C. La macération pelliculaire avec délestage dure environ 3 semaines. Nous utilisons très peu de soufre. Le vin est ensuite élevé en cuve inox et préserve ainsi la typicité de son terroir et du millésime.
- **Température de dégustation** : 17°C
- **Quand le boire ?** : Il peut être apprécié immédiatement mais il évoluera positivement dans les 6 années à venir s'il est correctement conservé.
- **Que servir avec ?** : Servi à température ambiante, idéalement après décantation ou une heure d'aération. Il est particulièrement bon quand il est bu avec de la nourriture corsée incluant la viande rouge et le fromage.

## **VIN BIOLOGIQUE**

**Certifié par Bureau Veritas, Certification France**

*Damien MARRES, Vigneron*