Domaine : **La GRANDE BELLANE**

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

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. Le vin est produit sans produit animal. Ce vin est la Cuvée la plus représentative du millésime et est produit avec un minimum de traitement. Le résultat est un superbe vin naturel qui peut former un léger dépôt avec le temps.

- Style : Un vin rouge superbement riche, épicé et robuste avec d'agréables arômes de noix de muscade, cannelle et fines herbes.
- Terroir : Argilo-calcaire avec de larges galets, altitude 400m
- Cépages : **50% Grenache, 50% Syrah**
- Rendement : 40 hl/ha
- Age moyen des vignes : 25 ans
- Alc par Vol : 13-14%
- Sucre résiduel : < 2,5 gr/l
- Vinification : Nous contrôlons attentivement la maturité du fruit et le développement des saveurs en goûtant les grains de raisins durant la période de vendanges. Les raisins sont récoltés à leur qualité optimale de manière à optimiser la concentration et une structure tannique souple. Ensuite, les fruits sont immédiatement égrappés et légèrement écrasés. Durant la période de fermentation, la température est précautionneusement contrôlée entre 18 et 28°C. Il faudra 3 semaines pour assurer un tanin souple, une extraction de la couleur et des saveurs de la peau du raisin. Nous n'utilisons que des levures naturelles, le vin n'est pas chaptalisé ou aromatisé de manière à protéger la typicité du 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 quelques heures 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

SCEA MONNIER MARRES, 1915 Chemin de Visan, 26790 Tulette, France
Tel : 33(0)4 75 98 01 82 Email : vmarres@hotmail.com