

VIGNOBLES

BARON D'ESCALIN

Domaine Vergobbi

AOC Grignan-les-Adhémar
14,5% Alc./Vol.
Cépage: Grenache 70% - Syrah 30%

Age moyen des vignes: 30 ans
Rendements moyens: Faibles rendements,
environ 25hl/ha.



Terroir

Base de notre production, la réputation de cette cuvée n'est plus à faire. Cuvée traditionnelle, de terroir, elle exprime la richesse et la générosité des terrasses de galets roulés du domaine Vergobbi. Les vignes, perpétuellement sous le vent et le soleil, donnent des raisins riches et concentrés.

Vinification

Le travail en cave consiste alors uniquement à révéler les arômes du raisin.

Macération de dix jours. Vient ensuite la fermentation malolactique pendant l'hiver. L'élevage puis l'assemblage interviennent au printemps lorsque les chaleurs reviennent.

Cette cuvée est celle du « caviste fainéant » car nous réalisons le moins d'opération possible afin de préserver l'expression du terroir.

Dégustation

Robe : Grenat assez soutenu

Nez : Fruits rouges frais se mêlent aux fruits confits dans l'alcool. Intense et généreux.

Bouche : groseille, cerise griotte, cassis et fraise se mêlent aux épices. Tanins soyeux, fondus avec une bonne acidité.

Accords

Se déguste avec des plats en sauce, des viandes et légumes épicés ou sur un chocolat noir.

Conservation

Cette cuvée peut se déguster dès à présent ou se garder jusqu'à quatre ans.

Récompenses

Médaille d'argent Concours général agricole de Paris 2011

Médaille d'argent Concours des vignerons Indépendants 2011