



Vin de Pays de Vaucluse

Rouge

2014

Médaille d'Or - Concours Vignerons Indépendants de France



Terroir :

Argilo-sableux.

Vignes âgées d'une quinzaine d'année.

Cépages

50% Syrah

50% Merlot

Rendement :

35 hl/ha

Vendange et Méthode de Vinification :

Vendange mécanique.

Fermentation de 10 à 15 jours.

Elevage en cuves béton.

Le Millésime :

2014, un millésime de vigneron ! Précoce puis tardif, 2014 a généré vigilance et expérience jusqu'à la récolte qui a offert des rendements redevenus « normaux » et un millésime très aromatique, tout en fraîcheur et en finesse.

Dégustation :

Jolie robe rubis profond aux reflets violines.

Nez fruité sur les petites baies noires (cassis) et fruits rouges, notes d'épices douces.

Bouche croquante et fraîche sur les saveurs fruitées acidulées (groseille), finale sur des saveurs légères d'épices douces.

Conseil du Vigneron :

Un vin toute en simplicité, à déguster sur les repas quotidiens. Servir à 14°.

A la belle saison, peut se déguster légèrement frappé (12°)

Présentation :

Bouteille 750 ml

Domaine
la Millière

Châteauneuf-du-Pape
Côtes du Rhône

Michel ARNAUD Propriétaire - Récoltant

Quartier Cabrières — Le Grès

84100 ORANGE — FRANCE

Tel +33(0)4 90 34 53 06 - Fax +33(0)4 90 34 85 57

la-milliere.arnaud@wanadoo.fr - www.la-milliere.fr

