



Côtes du Rhône Rouge Vieilles Vignes 2015

89/100 Wine Advocate



Terroir :

Argilo-sableux à dominante caillouteuse.
Vignoble exposé Sud-Ouest, situé sur le lieu-dit «Le Grès».

Cépages

50% Grenache Noir (Vignes centenaires)
50% Syrah

Rendement :

40 hl/ha

Vendange et Méthode de Vinification :

Vendange manuelle, triée à la parcelle et partiellement éraflée.
Fermentation de 10 à 15 jours.
Elevage en cuves béton.

Le Millésime :

2015, un millésime généreux ! Entre fortes chaleurs et pluies régulières, l'année 2015 a offert une récolte où maturité optimale et générosité étaient au rendez-vous. Profonds en couleur, généreux en structure, les vins nés en 2015 s'affirment sur la richesse aromatique et l'équilibre, gage d'un fort potentiel de garde.

Dégustation :

Robe rubis profond aux reflets violines.
Nez très fruité sur une dominante de petits fruits noirs bien mûrs (mûres, myrtilles), belle fraîcheur acidulée, note de laurier.
Bouche généreuse toute en fraîcheur et en fruit, note florale. Jolie finale persistante sur les saveurs d'épices et de réglisse.

Conseil du Vigneron :

Un vin de plaisir tout en fruit à déguster en toute occasion, à chaque repas.
Servir à 14°; peut aussi se déguster légèrement frais en belle saison (12°)

Présentation :

Bouteille 750 ml

Domaine
la Millière

Châteauneuf-du-Pape
Côte 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

