



Domaine des Vaudois Rouge 2012

Les vins rouges du Domaine des Vaudois sont issus de vignes syrah (70%) et grenache noir (30%) d'une moyenne d'âge de 20 ans. Ces raisins macèrent plus de 3 semaines pour donner des vins corsés, charpentés et charnus, aux arômes de fruits rouges mûrs, élevés dans les caves du domaine. Ils se consomment avec des viandes grillées ou en sauces non relevées.

Appellation :

AOP Luberon

Cépages :

SYRAH (80%) / GRENACHE (20%)

Vinification :

Mise en cuves : grains séparés des rafles.
Macération à froid : environ 48 heures avec saignée d'environ 10 % pour l'élaboration des rosés.
Cuvaion (après macération) : 20 à 25 jours à une température n'excédant jamais 28 °C.
Fermentation malo-lactique effectuée dès la fin de la fermentation alcoolique et, en général, sur marc.

Caractéristiques organo-leptiques du millésime 2012 :

Degré alcoolique : environ 14.
Couleur : rubis.
Arômes : nez de fruits rouges (mûres et framboises) avec notes légères de réglisse.
Tenue en bouche : attaque franche, présence de tanins jeunes, enrobés et en cours d'évolution, notes épicées et boisées, longue persistance.



Vins corsés, charpentés et charnus, aux arômes de fruits rouges mûrs, élevés dans les caves du domaine. Ils se consomment avec des viandes grillées ou en sauces non relevées.

Commande en ligne

Vous pouvez commander ce vin en ligne sur :
<http://www.domainedesvaudois.com/commander-en-ligne>