



# T ramontane

ROUGE 2015 IGP VAUCLUSE



## Récompenses



Médaille d'ARGENT au Concours Général Agricole, Paris 2017.

Decanter Asia Wine Awards 2017: ARGENT (86/100)

Decanter Wine Awards 2017: ARGENT

## Terroir

Vignes âgées d'une trentaine d'années, exposées au sud sur un sol à dominante argilo-calcaire.

## Assemblage

45 % Caladoc, 35 % Syrah, 20 % Marselan

15 % vol.

## Vinification

La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis mise en cuve inox pour 3 à 4 semaines, durant lesquelles ont lieu une macération pré-fermentaire à froid, puis une fermentation alcoolique, avec des remontages et des délestages réguliers. Une partie du Caladoc et de la Syrah est élevée et fera sa fermentation malo-lactique dans des fûts de chêne (40 % de l'assemblage final), et ceci durant 14 mois, le restant en cuve inox. Le maître de chai procédera à leur assemblage juste avant l'embouteillage.

## Robe

Robe rouge sombre, profonde, avec de superbes reflets légèrement violacés.

## Nez

Le nez est complexe, avec ses arômes de fruits rouges mûrs et ses notes légèrement vanillée et toastée.

## Bouche

Le palais, offrant une belle densité, est structuré et gourmand. Les tanins sont souples et fondus.

## Accord mets-vin

Charcuterie fine (Jambon de sanglier, Jabugo de Bellota...), Daube provençale, Fromages persillés.

## T° de dégustation

17°C

## Conservation

5 à 6 ans.

## Données techniques

Palette Europe 480 bouteilles

EAN13 : 3760182844317

L.PR152268