

Lucien

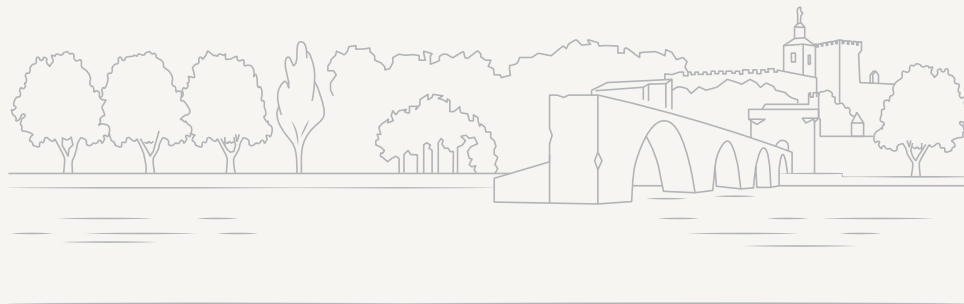
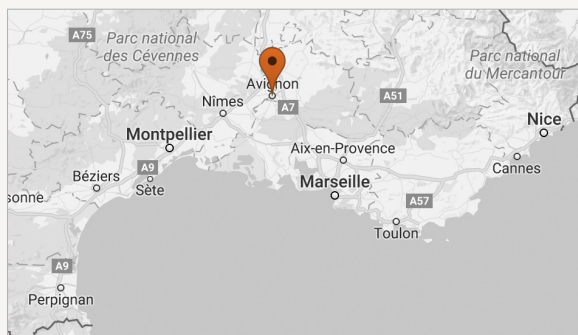
CÔTES DU RHÔNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

C'EST LE MINOT D'AVIGNON.
CERTAINS L'ONT CONNU AVANT
QU'IL NE SE TRACASSE
PLUS QUE DE SES VIGNES.

*“MOI JE TRAVAILLE AVEC
LE MISTRAL ET LA TRAMONTANE,
QUI SONT LA RESPIRATION
DU BON DIEU.”*

—Alphonse Daudet



MILLÉSIME

2014

TERROIR

Plaine argilo-calcaires du Rhône.

TYPE DE CULTURE

Syrah souvent palissée pour résister
au mistral.

Rendements limités (50 hl/ha).

CÉPAGES

Grenache noir et Syrah.

VINIFICATION

Raisins égrappés à 100%, macération
en cuves inox thermo-régulées
pendant environ 15 jours avec
uniquement des remontages, après
une macération pré-fermentaire à
froid. Élevage en cuves 18 mois avant
mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Servir à 17°C environ.

ROBE

Très colorée d'une belle couleur
violacée.

AU NEZ

Puissant mais pas trop. Arômes
intenses de fruits et d'épices.
Jolie expression de cassis et
framboise écrasée.

EN BOUCHE

Bouche fraîche et fruitée. Bon
équilibre.

Tanins souples, beau volume, belle
présence et bonne longueur

CARACTÈRE

Apte à la garde (5 ans)
Gourmand, typique, rond et
gouleyant

ALLIANCES

Viandes grillées, charcuteries



labelcollection.fr

