



Le vin de Léonard Côtes-du-Rhône

Vin vinifié et élevé sans soufre ajouté. Le nez révèle des arômes de fruits noirs, d'épices. La bouche est racée sur les fruits rouges et le poivre noir. Un vin d'antan dans son style.



RÉGION

Châteauneuf-du-Pape, vallée du Rhône.

EXPOSITION

Rochefort du Gard.



COMPOSITION DU SOL

Galets ronds en surface, terre rouge et argileuse.

CÈPAGES

70 % Syrah, 30 % Grenache.

AGE DES VIGNES

40 ans.

DENSITÉ

3 000 vignes par hectare.

VENDANGES

À la main (un critère propre à l'A.O.C.).



DURÉE ET PROCESSUS DE FERMENTATION

20 jours de fermentation et de macération en cuves en béton.

LEVURE

Naturelle.

MALOLACTIQUE – OUI/NON

Non.

CUVE DE FERMENTATION

Acier inoxydable.

SUCRES RÉSIDUELS

Moins de 2 grammes par litre.

POURCENTAGE D'ALCOOL

14 %.



ÉLEVAGE

Cuves en inox.



NOMBRE DE BOUTEILLES

40 000.



NOTES DE DÉGUSTATION

Bouquet de cerises Morello mûres, cassis, mûres, réglisse, laurier-sauce, épices et notes de chocolat noir. Fin avec un grand potentiel de vin de garde.



À BOIRE AVEC

Agneau rôti, bifteck accompagné de légumes, blancs de faisans braisés au cidre.

