

La SUZIENNE

Vignerons depuis 1926

2020

PUR ROUGE

AOP GRIGNAN LES ADHÉMAR

"PUR car sans soufre ajouté, ce rouge convivial à la robe violacée séduit de bout en bout : un nez généreux de cerise fraîche et de Zan agrémenté d'un trait de rhubarbe, puis une bouche vinifiée en douceur, souple, aux tanins fondus, épicée, gourmande et facile d'accès. A boire sur le fruit"



Cépages :

50% Grenache Noir, 50% Syrah
Vieilles Vignes de 35-40 ans.



Sol / Terroir :

Les vieilles vignes du Domaine de Bédarrès sont plantées sur des terrains argilo caillouteux calcaires des plateaux de Grignan. Terroirs partagés avec la lavande et les chênes truffiers...

Vinification:

Traditionnelle de vendange égrappée, cuvaïson 15 à 18 jours avec maîtrise des températures et pigeage journalier. Pas d'ajout de sulfites, protection des raisins et des jus sous gaz neutre.

Dégustation :

Belle robe rouge profond aux reflets de jeunesse, dense et limpide laissant apparaître de nombreuses et épaisses larmes sur le verre.
Le nez bien qu'encore fermé est riche et intense aux arômes de fruits très murs, cerises griottes, pruneaux, mêlés à des notes d'épices doux, de fruits secs et de noyaux. En bouche c'est un vin généreux presque chaud, souple et enveloppant, qui doit son équilibre et sa longueur à des tanins très présents, soyeux et gourmands.

Température de service :

13° à 15°.

Accords Mets & Vins :

Par excellence sur une cuisine provençale, naturelle et parfumée, barons d'agneaux à la plancha, daube provençale, parillade de poissons de mer...



Grignan-les-Adhémar
VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

La Suzienne - Avenue des CDR
26790 SUZE LA ROUSSE - DRÔME - FRANCE
04.75.04.48.38 - contactcaveau@lasuzienne.com