

COTES DU RHONE VILLAGES PLAN DE DIEU

Millésime: 2009. Médaille d' or concours des vins Vinsobres 2010

Type : rouge

Cépages : 60% grenache, 30% syrah
5% cinsault, 5% carignan

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4000 pieds/ha

Rendement : 28 hl/ha

Sols : argilo-calcaires recouvert de galets roulés

Exposition : sud

Viticulture: lutte raisonnée avec travail du sol mécanique et fumure organique

Vinification : éraflage total avec une cuvaison de 30 jours en cuve béton à une T° de 30°C
Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 12 mois en cuve béton. Les cépages sont vinifiés séparément. Filtration avant mise en bouteilles

Vendange : mécanique et manuelle

Titre alcoométrique : 13°

Production : 50 000 bouteilles

Longévité : 2 à 5 ans

Dégustation : couleur rouge profond, nez très aromatique, vin tannique et puissant

Accords mets et vins: ce vin accompagne avec bonheur un filet mignon de porc aux échalotes .