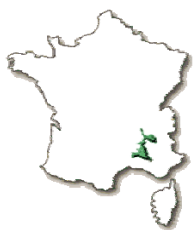


Cotes du Rhône Villages 2012



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Philippe Granger
- **Production annuelle moyenne** : 8000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.8%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100% vieilles grenache
- **Type de Sol**: Argileux Calcaire
- **Rendement**: 40 hl/ha
- **Age des vignes** : 70 ans
- **Vendange** : Manuelle

Vinification:

Vendange éraflée à 80% , foulée , suivi d'une fermentation malo lactique dans des cuves béton .

Elevage:

6 mois en cuve béton



«Au nez , les fruits macérés (griotte , mures , myrtilles) sont mêlés d'épices . En bouche on aime sa générosité , donc , mais aussi son volume impressionnant , le veloute de ses tanins , et cette indispensable fraîcheur (pierre à fusil) qui fait l'équilibré . Bref un grand village a déguster des l'automne comme dans cinq ans sur un plat mijote de préférence ...»



Tenue et conservation

5 à 8 ans de garde

Gastronomie – Accords culinaires :

Suggestion pour accompagner le vin : Viande , Gibier , Fromage
Servir à 16-18 °C

Récompenses :

- Bronze : Concours des Vignerons Indépendants
- Médaille d'or concours des vins d'orange



Le MOT DU VIGNERON :

« Millésime solaire 100% vieilles grenache..»



Cotes du Rhône Villages 2012



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower** : Philippe Granger
- **Annual production** : 8000 btles
- **% Alc.** : 14.6%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 100% vieilles grenache
- **Type of soil** : Dayey . Chalky, clayey
- **Yield**: 40 hl/ha
- **Age of the vine**: 70 years
- **Harvest** : Manual + selection of grape

Vinification:

Grazed harvest at 80% . Hand-harvested – selection of grapes – Malo-lactic - fermentation in concrete vats

Maturing:

6 months in beton vats.



« Very nice wine , pleasant to the nose and the mouth ;The delicacy of flavours and the presence of tanins still remaining, permit to be kept this wine a few years more ..”

Aging potential :

Can be drunk now , can be kept 5 to 8 years from now .



Culinary agreements :

To be served at : 16 or 18°..° C
Good Match with : Meats , Fowls , Cheese

AWARDS :

- Bronze : Concours des Vignerons Indépendants
- Gold Medal concours des vins d'orange



Winemaker comments ::

« This Cotes du Rhone village did prove that 2012 was a very good year ..»