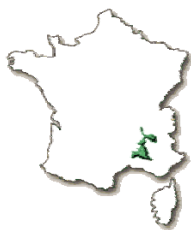


Cotes du Rhône Village Visan « Le Deves »



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Olivier Cuilleras
- **Production annuelle moyenne** : 28 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 1 %/vol
- **Disponible en** : 75 cl & 50 cl
- **Cépage(s)** : 90 % Grenache – 10 % Syrah
- **Type de Sol** : Sol caillouteux composé de marnes bleues.
- **Rendement** : 37 hl/ha
- **Age des vignes** : 20-30 ans
- **Vendange** : vendange manuelle en vendange entière

Vinification:

Ce vin élevé en cuve n'a pas été filtré. La vinification traditionnelle en vendange entière dure de 15 à 20 jours.

Elevage:

Sur lies fines en cuves ciment puis foudres.
Vin mis en bouteille sans filtration.



«Visuel : robe rubis pourpre brillant.
Nez : fruits noirs, épices, réglisse.
Bouche : vin de moyenne garde, vin de plaisir ayant un bel équilibre mêlant les tanins et le gras ; fruits noirs et réglisse..»



Tenue et conservation

Garde 5 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

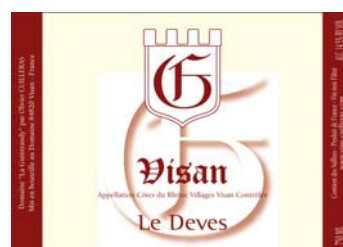
Servir à 16° C
Accompagne : Les viandes de bœufs les charcuteries ainsi que les fromages de caractères

Récompenses :

- ARGENT Concours des grands vins de France MACON 2012



Conversion biologique



Le MOT DU VIGNERON :

«Ce Visan est le premier vin de notre gamme il pourra être dégusté jeune pour conserver les arômes de fruits rouges ou être ouvert dans quelques années avec une évolution aromatique de fruits alcoolisés ..»



Cotes du Rhône Village Visan « Le Deves »



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Olivier Cuilleras
- **Annual production :** 28 000 btles
- **% Alc. :** 14%/vol
- **Available in :** 75 cl & 50 cl
- **Grape Variety(ies) :** 90 % Grenache and 10 % syrah
- **Type of soil :** very clayey and stony
- **Yield:** 37 hl/ha
- **Age of the vine:** 20-30 years
- **Harvest:** Manual

Vinification:

Maceration : Mini 20 Days .

Maturing:

Wine is aged completely in foudres to being bottled without filtration.



« *Appearance : dark ruby. Nose : fruity (blackcurrant, bilberry, prune, truffle and undergrowth).*

Palate : it exhibits good acidity (typical for wines from the northern tier of the southern Rhône), superb freshness, and gobs of black cherry and currant fruit with a touch of licorice and minerals."



Aging potential :

5 years

Culinary agreements :

To serve at 16° C

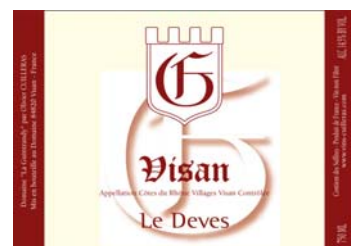
Accompany : Beefs, delicatessen, as well as cheeses

AWARDS :

- **SILVER** Concours des grands vins de France MACON 2012



Organic convert.



Winemaker comments ::

« *This wine is tour first Visan .It can be tasted young to keep the aromas of red berries but can be opened in a few years to have aromatic evolution of alcoholic fruits.. »*