

Puyméras 2014

Côtes-du-rhône Villages Puyméras

Rouge

Profondeur et typicité...



Couleur : Rouge

Millésime : 2014

Appellation : Côtes du Rhône Villages Puyméras

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Puyméras.

Le vignoble s'étend sur plusieurs communes très vallonnées allant de 220 à 600 m d'altitude.

Vignes situées sur des terrasses caillouteuses composées de galets roulés et de lauzes anguleux, recouverts d'une terre fine, rouge sablo-caillouteuse.

Assemblage : 60% Grenache
40% Syrah

Vinification : Traditionnelle, 25 jours de macération en cuve béton avec délestage. Élevage de 12 mois en foudre de chêne français.

Fermentation à température régulée (25°C)

Vieille vigne de 60 ans.

Production : 6000 Bouteilles

Garde : de 3 à 6 ans

Caractéristique : Jolie robe profonde de couleur burlat. Sa bouche est empreinte d'une certaine structure, de tanins présents mais agréables surplombé d'une belle sucrosité. On découvre un mélange aromatique complexe de cerise fraîche, prune noire, associé au poivre noir, thym et laurier.

Conseil de Dégustation : Pintadeau farcis, le traditionnel coq au vin, gardianne de taureau, fromages affinés.

Prix : \$25.75

TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze
+33 (0) 4 75 28 75 53 vignoble-tyrand@wanadoo.fr