

## Fiches techniques des vins

### — Les Colonnades



**Producteur** : Alain & Philippe Viret.

**Appellation** : Côtes du Rhône villages St Maurice

**Millésime** : 2008

**Superficie** : 2 ha

**Terroir** : argilo-calcaire, galets, sol profond. Climat méditerranéen.

**Cépages** : Grenache centenaire, Mourvèdre, Carignan.

**Rendement** : entre 15 et 30 hl/ha | **Vendanges** : Manuelles à pleine maturité en caisse.

**Vinification** : Tri puis égrappage et léger foulage. Macération longue (plus de 35 jours) et douce en cuve.

**Élevage** : en cuve et en barrique pour le Mourvèdre. Elevage de 36 mois.

**Mis en bouteille** : sans filtration, sans collage et sans sulfite ajouté.

**Service** : 16 – 17°C

Dans sa phase de jeunesse : après un carafage de 3 heures.

Apogée : 10 ans

Aptitude au vieillissement : plus de 15 ans dans de bonnes conditions de conservation.

**Accord mets et vins** : Viande en sauce, gibiers à poils et plumes, pigeons rôtis dans son jus de foie, accompagné de salsifis, épinards et champignons des bois.

**Commentaire et presse** : Cette cuvée provient d'une sélection des parcelles les plus anciennes de grenache, carignan et mourvèdre. Nos plus vieux grenaches centenaires sont à la base de l'assemblage. Vous pourrez découvrir toute l'ampleur d'un cépage roi de la Vallée du Rhône planté sur un terroir protégé, exceptionnel et cultivé à petit rendement.

Le nez est très complexe, une palette d'odeurs allant des fruits rouges à des notes d'épices soutenues d'arômes de cuir et de garrigue. La finale minérale exprime le respect du terroir. En bouche, l'attaque est ferme, le milieu est riche et bien structuré. Un très bel équilibre avec une ampleur remarquable.

**Quantité de bouteilles produites** : 4 000