



Fiches techniques des vins

— Émergence



Producteur : Alain & Philippe Viret.

Appellation : AOC Côtes du Rhône villages St Maurice

Millésime : 2007

Superficie : 2ha

Terroir : plein sud, altitude de 250 à 300 m, vignes de 40 ans de moyenne.

Argilo-calcaire : galets, sol profond. Climat méditerranéen.

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan.

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

Vinification : Tri sévère puis égrappage et léger foulage. Vinification parcellaire, cépage assemblé à la cuve.

Macération longue (plus de 30 jours) et douce en cuve.

Extraction par plusieurs remontages et pigeages.

Élevage : élevage en barrique et cuve pendant 48 mois.

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

Service : 16° à 17°C. De préférence, à carafes avant de servir.

Potentiel de garde de 15 à 20 ans dans de bonnes conditions de

conservation.

Accord mets et vins : Plats en sauce, petit gibier, cul et cuisses de lapin rôtis aux truffes et marrons, garnis d'une purée de céleris.

Commentaires et presse : *Cette cuvée provient d'un lieu riche en Histoire et en émotion. Emergence est un assemblage de grenache, carignan et de nos plus vieilles syrahs. Ces cépages ont conservé leur authenticité, ils sont issus d'une sélection de variétés de vignes anciennes qui permet de conserver une identité forte et originelle dans l'expression des saveurs.*

Cette cuvée est un coup de cœur à voir dans sa cave. Vin profond au nez complexe s'ouvrant sur des notes de fruits rouges, d'épices, de truffes, de cacao et de cuir.

La bouche est puissante et ample. La matière est charnue s'ouvrant sur des notes de cassis, figues, réglisse et truffes.

Les tanins sont serrés et bien structurés. Cuvée élaborée pour défier le temps.

Quantité de bouteilles produites : 4 000