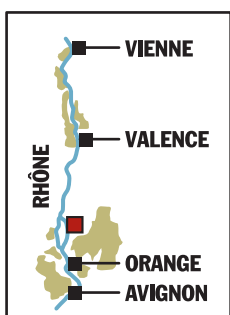
 Agriculture biodynamique ou agriculture biologique
Biodynamically grown or Organically grown



Coteaux du Tricastin “Château des Estubiers”

Le cépage

90 % Syrah et 10 % Grenache.

Le sol

Le vignoble se trouve sur d'anciennes terrasses alluviales du Rhône (début de l'Ere Quaternaire).

Le sol, extrêmement pierreux, se caractérise par des galets roulés sur de grandes profondeurs ainsi que des graves décarbonatées.

La vinification

La vinification est traditionnelle et la vendange éraflée, La macération dure 21 jours.

L'élevage

Les deux tiers de l'élevage se font en fûts, le tiers restant en cuves.

La mise en bouteille a lieu 16 mois après la vendange.

La dégustation

Robe : belle robe rouge aux reflets légèrement violacés.

Nez : très marqué par une dominante de fruits rouges mûrs, cerises, griottes et quelques notes de réglisse.

Bouche : les arômes présents au nez persistent en bouche. Vin très structuré avec des tanins présents mais agréables. Peut se garder de 3 à 4 ans.

Grape variety

90% Syrah and 10% Grenache.

Soil

The vineyard is located on former alluvium terraces of the Rhône (beginning of The Quaternary Era). The soil mostly contains rolled pebbles on a big depth and decarbonated gravels.

Vinification

Traditional vinification of stemmed bunches of grapes. The maceration is 21 days long.

Maturing

Two thirds of the vintage are aged in vats, one third in barrel. The wine is bottled 16 months after picking.

Tasting

Colour: A lovely red colour with slightly purple highlights.

Nose: Dominance of ripe red fruit, cherry, cherry morello, with some hints of liquorice.

Palate: the aromas at the nose remain in the mouth.

Well-structured wine with marked and nice tannins. Can be kept 3 to 4 years.

