DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10




# EMPREINTE

## ROUGE · 2023

**AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR · VIN ROUGE**

Un rouge profond, aux fruits noirs,
aux épices et aux notes toastées.

### TERROIR

Drôme provençale : gros galets roulés sur argiles du plateau de Vergobbi et éclats calcaires sur limons sablo-argileux à Escalin.

### CÉPAGES

Syrah 50 % et Grenache 50 %.

### VINIFICATION

Fermentation avec des levures indigènes. Vinification en cuves béton pendant 3 semaines, autour de 25 °C. Extraction douce, remontage tous les 2 jours et léger pigeage.

### ÉLEVAGE

Élevage à 100 % en demi-muids.

### DÉGUSTATION

Nez expressif de Syrah boisée, d'épices et de fruits noirs. En bouche, la gourmandise du Grenache enveloppe la puissance, mariant rondeur fruitée et notes toastées. Finale longue et épicée.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Côte de bœuf grillée, tajine d'agneau aux pruneaux ou gibier rôti.

**CÉPAGES**
Syrah 50 % · Grenache 50 %

**VINIFICATION**
Levures indigènes · 3 semaines en béton

**ÉLEVAGE**
100 % en demi-muids

**ALCOOL**
À confirmer

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**
18–20 °C

**POTENTIEL DE GARDE**
10 ans

**LE PRODUCTEUR**

**Domaine Escalin**

Empreinte 2023 · AOP Grignan-les-Adhémar
Les Granges-Gontardes · Vallée du Rhône.