DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



GALETS ROULÉS 2024

VIEILLES VIGNES

AOC CÔTES-DU-RHÔNE · VIN ROUGE

Un Côtes-du-Rhône rond et gourmand,
au fruit mûr et à la finale généreuse.

TERROIR

Terrasse villafranchienne située à environ 120 mètres d'altitude. Un sol de galets roulés, emblématique des terroirs rhodaniens, accueille cette sélection parcellaire.

CÉPAGES

Grenache, Syrah et Mourvèdre. Vignes âgées de plus de 40 ans, pour une expression généreuse et concentrée du fruit.

VINIFICATION

Vendanges manuelles et éraflage des grappes. Une sélection parcellaire destinée à exprimer le caractère authentique du terroir.

ÉLEVAGE

Chaque cépage est élevé séparément afin de préserver son caractère. Au terme de l'élevage, les vins sont mis en bouteille à la propriété.

DÉGUSTATION

Robe rouge violine. Nez intense de fruits rouges et noirs bien mûrs, relevé d'une touche épicée. Bouche ronde et croquante, évoquant la cerise mûre, aux tanins charnus et à la finale équilibrée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuteries de pays, grillades et fromages à pâte pressée. Particulièrement agréable avec des filets de pintade grillés.

CÉPAGES
Grenache · Syrah · Mourvèdre

VINIFICATION
Vendanges manuelles · éraflage

ÉLEVAGE
Chaque cépage élevé séparément

DEGRÉ D'ALCOOL
14 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16–18 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Galets Roulés · Sélection parcellaire

Une cave artisanale attachée aux vins authentiques, qui met en valeur les vieilles vignes et le terroir de galets roulés du Rhône.

VIEILLES VIGNES DU RHÔNE

ROND · FRUITÉ · GOURMAND