

# Cotes du Rhône Village « Vieilles Vignes »



## Grand Vin de la vallée du Rhône

- **Le vigneron** : Olivier Cuilleras
- **Production annuelle moyenne** : 17 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 15 %/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : 90% de Grenache, 5% de Carignan d'une cinquantaine d'années, 5 % de Syrah d'une trentaine d'années
- **Type de Sol** : très calcaire et argileux
- **Rendement** : 34hl/ha
- **Age des vignes** : 30 à 50 ans
- **Vendange** : vendange manuelle en vendange entière.

### Vinification:

Macération dépassant 1 mois. Les macérations durent de 40 à 50 jours.

### Elevage:

1 an en foudres puis cuves ciment. Vin mis en bouteille sans filtration.



«Ce vin est parfumé en bouche, les tanins sont fermes, charpentés et généreux. Il aura une excellente évolution.  
*Visuel* : robe de couleur violacée, riche et veloutée. *Nez* : un mélange subtil de fruits rouges à noyau et de boise grillée.  
*Bouche* : un vin structuré, puissant et profond avec des arômes de fruits rouges cuits..»



### Tenue et conservation

Garde 7-10 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16° C

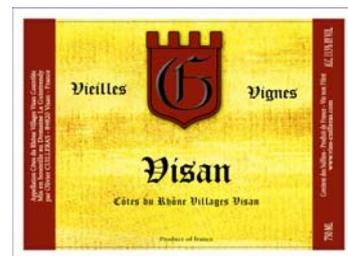
Suggestion pour accompagner le vin : avec une omelette de truffes. Conseils de dégustation : carafier le vin pour découvrir les arômes. Les vins ne sont pas filtrés afin de conserver toutes leurs qualités.

## Récompenses :

- Gilbert & Gaillard 2012 (86/100 )



Conversion biologique



### Le MOT DU VIGNERON :

«Ce vin est issu des plus vieux grenaches de la propriété il s'agit d'un vin très typé grenaches avec un très bon potentiel de garde.»



# Cotes du Rhône Village « Vieilles Vignes »



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Olivier Cuilleras
- **Annual production :** 17 000 btles
- **% Alc. :** 15%/vol
- **Available in :** 75cl,
- **Grape Variety(ies) :** 90 % Grenache and 5 % carignan, 5 % syrah
- **Type of soil :** very clayey and stony
- **Yield:** 34 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 to 50 years
- **Harvest:** Manuel grape harvest

### Vinification:

Maceration : 30 to 40 days,

### Maturing:

Wine is aged completely in foudres to being bottled without filtration.



« This wine is fragrant in the mouth, the tannins are firm, full-bodied and generous. Visual: dress purple color, rich and velvety. Nose: a subtle blend of red stone fruit and grilled boise. Mouth: a structured, powerful and deep wine with aromas of cooked red fruits”



**Aging potential :**  
7-10 years

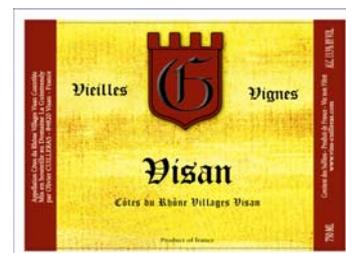
**Culinary agreements :**  
To serve at 16°C  
The wine is excellent to accompany the truffles.

## AWARDS :

- Gilbert & Gaillard 2012 ( 86/100)



Organic convert.



### Winemaker comments ::

« This wine come from the oldest grenaches of the property : very typified wine with a very good potential of guard. »