|  |  |
| --- | --- |
| Coopérative La Vinsobraise - 26110 Vinsobres - France  Tél : +33 04 75 27 01 20 - boutique.vinsobraise@orange.fr | |
| **Cru Vinsobres “Diamant Noir” 2016** | |
|  | |
|  | Cépages :  60 % Grenache 40 % Syrah  Age moyen des vignes :  30 ans  Rendements :  38 Hl/ Ha  Production :  65 000 bouteilles.  Typicité des sols :  Coteaux argilo-calcaires, pierrosité importante  Sélection parcellaire :  Charte Excellence  Vinification et élevage:  Traditionnelle avec 20 jours de cuvaison en cuves inox thermo-régulées. Contrôle des températures entre 26 et 28°c. Assemblage final avec 10% de sélection barrique. |
| Commentaires de dégustation :  Visuel :  Couleur rouge très soutenue et sombre.  Olfactif :  Nez riche aromatique et complexe : petits fruits noirs mûrs et épices (poivre noir sauvage) dominent.  Gustatif :  En bouche, on retrouve les arômes très intenses de fruits noirs mûrs ainsi que le poivré. Bonne structure tannique, puissant, belle persistance aromatique. Vin de garde (6 ans). | |

