|  |
| --- |
| Coopérative La Vinsobraise - 26110 Vinsobres - FranceTél : +33 04 75 27 01 20 - boutique.vinsobraise@orange.fr |
| **Cru Vinsobres “Diamant Noir” 2016** |
|  |
|  | Cépages : 60 % Grenache 40 % SyrahAge moyen des vignes :30 ansRendements :38 Hl/ HaProduction :65 000 bouteilles.Typicité des sols :Coteaux argilo-calcaires, pierrosité importanteSélection 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). |

