

# Rouge Guinguette

## ROUGE



*Vin de France - Syrah, Grenache, Sinsault*



### LE VIGNOBLE :

Les sols du vignoble sont constitués de galets du Rhône sur des pentes de 3% à 5%, avec une exposition Sud, surplombant les étangs de Camargue.

Surface totale de production de vignes de 88ha.

Les sols sont pauvres, drainés, légèrement acides, constitués d'une couverture très épaisse de galets du Rhône (5 à 15m de profondeur).

### CARACTÈRE UNIQUE :

Une très fine couche de calcaire apporte au vin une fraîcheur surprenante et une touche minérale.

### ASSEMBLAGE :

Syrah, Grenache, Sinsault. L'âge moyen des vignes utilisées pour cet assemblage est de 20 à 25 ans.

### VINIFICATION :

Les grappes sont entièrement égrappées puis amenées directement en cuve, après un très léger foulage. Chaque parcelle est fermenté individuellement entre 22-24°.

L'objectif est de conserver beaucoup de fruit tout en proposant une structure réelle mais souple.

### ELEVAGE:

5 mois en cuves ciment.

### DÉGUSTATION :

Couleur rouge violette. Au nez, les arômes de fruits rouges sont dominants. En bouche, des tanins souples complètent les notes rouges se complètent. La dégustation se termine par une touche de douceur et de sapidité, avec une finale fraîche et toujours très souple.