



nRm
MILLÉSIMÉS



CLOS DES MÛRES

CÔTES DU RHÔNE **BIO**

Histoire du domaine:

Au cœur de l'Enclave des papes, le Clos des Mûres appartient à la même famille depuis un siècle. Les 30ha de vignes Clos des Mûres, au cœur de l'Enclave des Papes, sont entourés de champs de lavandin pour les huiles essentielles, et de mûriers destinés à la production de la soie (d'où son nom). Le calendrier lunaire y accompagne la culture et la vinification, qui est réalisée, pour cette cuvée, sans soufre ajouté, dans un souci affirmé de santé publique.

NATURE DES SOLS:

Vieux grenaches en gobelets cultivés sur un sol de garrigue d'argile rouge et de galets.

CEPAGES:

Grenache, Syrah, Mourvèdre

VINIFICATION:

Vendanges à la main.
Cuvaison longue, d'environ 3 semaines.

DEGUSTATION:

Vin ample et puissant, à la robe intense teinte rouge avec des reflets grenat. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges mûrs que l'on retrouve en bouche (parfums de cassis et cerises noires). Finale longue et intense.

ACCORDS METS & VINS:

A servir entre 16° et 18°C. avec des légumes de saison, pattes fraîches, magret de canard grillé, gigot d'agneau, ou encore omelette aux truffes. Garde 8 à 10 ans.

