



Côtes-du-Rhône



Cuvée Vieilles Vignes | 2021

From Vienne to Avignon, the Côtes-du-Rhône appellation is one of the largest in the french vineyard. This cuvée is made from organic grapes.

CREATION

GRAPE VARIETY

80% grenache, 20% syrah.

TERROIR

Blend of several terroirs: clay-limestone on the hillsides for the roasted character, stony red clay for structure and sandy clay for vivacity.

VINIFICATION

Limited oenological intervention.
Maceration of grape varieties in vats for 4 weeks.
No extraction during fermentation.
Vinification in stainless steel vats.

AGING




Aged in concrete vats.

“Full body with plush tannins.”

- James Suckling -



TASTING

-  Intense garnet with carmine highlights.
-  Red and black fruits, notes of sweet spices and garrigue
-  Aromas of cherry and jammy blackberry. Long and smooth finish.

Cellaring potential: 2029+
Service: 14-16 °C

JAMESSUCKLING.COM

92



Côtes-du-Rhône



Cuvée Vieilles Vignes | 2021

Allant de Vienne à Avignon, l'appellation Côtes du Rhône est l'une des plus grandes zones d'appellation du vignoble Français. L'agriculture biologique a été privilégiée pour l'élaboration de cette cuvée.

CRÉATION

CÉPAGES

80% grenache, 20% syrah.

TERROIR

Assemblage de plusieurs terroirs : argilo-calcaire en côteaux pour le caractère torréfié, argiles rouges caillouteuses pour la structure et argiles sableuses pour la vivacité.

VINIFICATION

Interventions œnologiques limitées. Macération des cépages en cuves pendant 4 semaines. Pas d'extraction pendant la fermentation. Vinification en cuve inox.

ÉLEVAGE




Élevage en cuve béton.

“Un corps ample et des tanins souples”

- James Suckling -



DÉGUSTATION

-  Grenat intense aux reflets carmin.
-  Fruits rouges et noirs, notes d'épices douces et de garrigue.
-  Arômes de cerise et de mûres confiturées. Finale longue et souple.

Potentiel de garde : 2029+

Service : 14-16 °C

JAMESSUCKLING.COM

92