



# PERLE D'OSIRIS

Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu 2019



## CÉPAGES

Grenache 60 %, Syrah 25 %, Mourvèdre 15 %

## TERROIR

Vignoble du Plan de Dieu : galets roulés avec sous-sol argilo-calcaire

## ÉLABORATION

Cette cuvée est élaborée à partir de nos plus vieilles vignes d'environ 50 ans. Les raisins sont vendangés très tôt le matin afin de préserver la fraîcheur. Les grappes sont éraflées, foulées et le vin est macéré à froid pendant 2 jours. La fermentation s'effectue à l'aide de levures indigènes. La cuvaison dure environ 4 semaines avec des remontages et des délestages réguliers. Le vin est élevé sur lies fines pendant 24 mois dans les cuves en béton.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat. Le nez est complexe mêlant des notes de fruits rouges, d'épices et de garrigue: thym, laurier. La bouche est généreuse, les tanins sont fins et soyeux. Belle longueur en bouche. Un vin gourmand et élégant.

## ALCOOL

14,5%

## FORMATS DISPONIBLES

75cl, 150 cl