La Source d’Élie

|  |  |
| --- | --- |
| APPELLATION : AOP Côtes du Rhône Villages Visan Rouge  MILLÉSIME : 2020  DESCRIPTION : Robe brillante d’un rouge profond.  Le nez démarre sur la garrigue et les fruits murs, complexe il nous dévoile le millésime.  En bouche l’attaque est souple et fraîche. La matière est gourmande sur une belle structure qui donne du corps et beaucoup de longueur à ce vin.  CÉPAGES : 90% Syrah, 10% Grenache  GARDE : 4 à 6 ans  VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuves inox d'environ 20 jours. Le travail est souple, l’extraction progressive et contrôlée, de façon à obtenir un vin plein et souple tout en préservant le fruit. Le vin de goutte est séparé des presses avant réassemblage quand les sucres sont finis.  TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16-18°C  Pourra se servir plus frais par temps chaud.  ACCOMPAGNEMENT : C’est un vin gourmand et souple qui s’accordera avec nombre de plats. De la simple viande grillée aux plats en sauce.  COMMENTAIRE : figure dans la Sélection de rouges du Rhône Méridional dans Le Monde des Vins dans Le Monde du 26 février 2022.  Logos_bas de fiche.jpg | Simulation La Source dElie_bt_BD.jpg |