



Grenache

Domaine la Jouve

A.O.C
Vin de Pays de Vaucluse rouge
2006

Médaille de BRONZE au concours des vins de pays 2007

SITUATION GEOGRAPHIQUE: Sorgues, commune voisine de Châteauneuf-Du-Pape, bénéficiant de la proximité du Rhône et de l'Ouvèze, qui confère à nos vins typicité et originalité de ce terroir.

PEDOLOGIE: Sols et sous sols de type diluvium alpin argilo-calcaire recouverts de galets roulés du Rhône.

ENCEPAGEMENT: Grenache 100%

VINIFICATION: Durée de fermentation en cuve : 15 à 18 jours.

Le processus de vinification commence par les phases d'éraflage et de foulage pour permettre la fermentation dans les meilleures conditions possibles.

Les températures sont contrôlées en permanence grâce à l'utilisation de cuves autorégulées. Les cuves sont équipées de remontages automatiques.

LA ROBE : C'est une robe grenat, claire et brillante signe d'un vin jeune avec une légère extraction

LE NEZ : fin et discret sur des notes de fruits rouges frais

LA BOUCHE : légère et ronde avec des tanins discrets associés à des arômes fruités et légèrement épicés

C'est un vin pour les quotidiens à découvrir à l'apéritif, l'été ou l'hiver, avec notamment des grillades.

VIGNOBLES RICHARD GONTIER
Chemin du Colombier 84190 VACQUEYRAS- France
Tel: +33 (0)4.90.12.39.54 – Fax: +33 (0)4.90.12.36.04

www.vignoblesrg.com
gontier@vignoblesrg.com