



Cépage Cinsault, Syrah, Grenache  
Appellation Côtes-du-Rhône  
Couleur Rouge



#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce Côtes-du-Rhône est issu d'un minuscule vignoble de vieilles vignes de 1,2 ha acquis par la famille Graillet, mais principalement pour son verger d'oliviers. Clos Somi est situé sur le petit village d'Aigüeze dans le département du Gard, endroit reconnu pour ses vins typiques mettant à l'honneur l'assemblage classique rhodanien. Planté en Cinsault, Grenache et Syrah en proportions à peu près égales, il est cultivé en agriculture biologique mais non certifié. Un des meilleurs rapport qualité/prix en importation privée.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Un fruit croquant et étincelant, une acidité gourmande, un grain de tanin souple et juste assez de concentration. Énorme coup de cœur de l'équipe!!

#### NOTE TECHNIQUE

Vignes plantées entre 1963 et 1989, sol argilo-calcaire.

30% Cinsault, 30% Syrah, 40% Grenache

Égrappé et co-fermenté dans une cuve béton pendant 2 semaines. Peu d'extraction: 1 remontage par jour max)

Élevage dans des gros contenant (œuf de 6 hl, cuve bois de 10 hl, demi muids) pendant 9 mois.