

## Domaine de La Vallongue IGP Alpilles Les Calans Rouge 2018

---

**Cépages**

70% Grenache, 30% Syrah.

**Terroir**

Le terrain argilo-calcaire caillouteux et le microclimat convenant particulièrement à la vigne ont permis au domaine d'abandonner la culture traditionnelle pour adopter la Culture Biologique depuis 1985 : fertilisation purement naturelle, pas d'engrais ni d'insecticides ou pesticides de synthèse.

**Vinification**

Traditionnelle en cuve inox. Assemblage de différents cépages ramassés à maturité optimale. Cuvaison de 1 semaine.

**Dégustation**

Ce vin plein de jeunesse porte une belle robe rubis brillante aux reflets violines. Le nez gourmand livre des arômes de fruits frais, des notes de piperade et des épices. La bouche attaque sur la souplesse atteignant l'équilibre entre la rondeur et la fraîcheur sur un panier de fruits rouges croquants, cerise et fraise et des notes de garrigue, tel le romarin. Les tanins jeunes mais déjà fondus relèvent agréablement la finale.

**Accord**

Volaille grillée / planche de Charcuterie / Sur une Aioli un peu frais

**Service**

14 à 16°C

**Conservation**

4 à 5 ans

