



Les Dessous Des Dentelles 2020



TERROIR

Le vignoble s'étend entre 300 et 350 m d'altitude au cœur des Dentelles de Montmirail, massif montagneux de forme dentelée, qui fait la joie des amoureux de nature sauvage et de l'escalade. Le sol est argilo-calcaire. Les vignes étagées en coteaux bénéficient d'un ensoleillement maximum.

CEPAGES

Grenache 65% Syrah 20 % Mourvèdre 15%

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale.
Vinification par cépages pour développer les caractéristiques de chacun et optimiser le futur travail d'assemblage.
Macération des baies entières environ 3 semaines pour une extraction des arômes et du fruit. Elevage en cuve de 18 mois.

LES COMMENTAIRES DU VIGNERON

« Le Dessous des Dentelles 2020 reste mon coup de cœur parmi tous les vins produits sur le domaine en 2020. J'aime en particulier ces notes de garrigues, de tabac à pipe et de pruneaux frais.

En bouche, d'adorables saveurs de rhum et d'orangettes chocolat noir se révèlent et accompagnent des tanins souples et soyeux. L'ensemble est sapide, long en bouche.

Un vrai régal dès à présent, mais aussi dans 15 ans. »

Jean - Pierre Valade.

ACCORDS CULINAIRES

Un gigot d'agneau mais parfait aussi pour une fin de soirée entre amis.

* The Wine Advocate *

92 POINTS Millésime 2018
90 POINTS Millésime 2015

* Jeb Dunnuck *

91-93 POINTS Millésime 2019
89 POINTS Millésime 2018

* Jancis Robinson *

15/20 Millésime 2019
16/20 Millésime 2017

* La Revue du Vin de France *

92/100 Millésime 2018