

Cuvée Paul

Cépage: 100% syrah

Age des vignes: 25-35 ans

Type de sol:

Alluvions caillouteuses du quaternaire; Haute et moyenne terrasses déposées par le Rhône et l'Isère, cailloutis surmontés d'une frange altérée de teinte brune, réserve hydrique variable.

Vinification:

fermentation en levure indigène. Vinification traditionnelle (remontage et quelques pigeages) puis macération sur marc de plus d'une semaine et entonnage à chaud des vins en barriques pour une durée d'un an.

Dégustation:

Couleur intense, nez complexe de fruits rouges, vins très rond avec de la matière et une finale structurée; mérite un vieillissement de quelques années.



Crozes-Hermitage

Grape variety: 100% Syrah

Age of vines: 25-35 years

Soil:

Alluvial pebbly deposit of quaternary. Height and medium terraces deposit by the Rhône and Isère river.

Vinification:

Fermentation with natural yeast. Classical winemaking (pumping-over and treading) and maceration using grape-pomace (marc) during almost 1 week. Being put into barrel for 1 year.

Tasting:

Intense color, complex nose of red fruit. Well-rounded and full boded. Well worth putting down for few years



Domaine de la ville rouge

355, route de la ville rouge 26600 Mercuroi

Tél: 04 75 07 33 35

Email: la-ville-rouge@wanadoo.fr