

# Cépède 2020

## Côtes-du-Rhône rouge

**Assemblage** : Syrah 90 %, Cinsault 10%

**Terroir** : Argilo-caillouteux, calcaire.

**Climat** : Tempéré, méditerranéen.

**Vigne** : Taille en cordon de Royat. Vendanges manuelles

**Vinification** : Les raisins sont vinifiés dans des cuves en pierres de taille du XIV<sup>ème</sup> siècle. La fermentation dure une quinzaine de jours. Les remontées régulières du moût assurent une belle extraction des tanins, de la couleur et du parfum. Une légère macération suit la fermentation.

(SO<sub>2</sub> total: 40 mg/L, SO<sub>2</sub> Libre : 8 mg/L)

**Robe** : Rouge velouté et sombre avec des nuances de violet. Elle est intense et profonde. Le disque est bien marqué.

**Nez** : Son nez complexe libère des arômes de fruits noirs à l'eau de vie, boisés avec des touches vanillées.

**Bouche** : La bouche est élégante diffusant une trame acide qui s'équilibre parfaitement avec une matière ample. Les tanins sont structurants et la finale est longue, généreuse et élégante, aux arômes toastés. La griotte éclate en bouche avec une note acidulée qui tire vers le cassis. Le vin est suave et tapisse la bouche avec délicatesse. Les arômes de fruits sont renforcés par les parfums d'épices, de bois et de vanille.

**Garde** : Il pourra être conservé entre 4 et 10 ans. L'équilibre entre fruits et tanins sera sans doute atteint autour de la 4<sup>ème</sup> année.

**Accords** : Un vin riche et profond qui s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, agneau ou bœuf, comme avec les plats relevés type tajines ou couscous.