

Henri Fabre Domaines & Châteaux

Dédicace rouge 2015 *Côtes du Rhône Henri Fabre*



APPELLATION : Côtes du Rhône AOC
Mis en bouteille au Château

CÉPAGES : 75% Grenache, 25% Syrah

MILLÉSIME : 2015 **DEGRÉ :** 14,5 % Vol.

TERROIR : Très bien situé et recouvert de nombreux galets.

VINIFICATION :

Vendanges et tri particulièrement rigoureux des raisins.
Macération traditionnelle à partir d'une vendange égrappée longue (2 à 3 semaines) avec de fréquents remontages et des aérations permettant une extraction optimale.
L'assemblage est réalisé par l'équipe de la Maison Fabre.

HISTOIRE :

Au fil de mes rencontres, M. Henri Fabre a tissé des liens de confiance avec d'autres vigneron et leurs beaux terroirs dont il a souhaité donner sa vision personnelle : une cuvée exclusive, signée « Pure Dédicace ». Chaque assemblage est élaboré Henri Fabre et son équipe, dans le respect de la charte qualitative de la Maison.

DÉGUSTATION :

Belle robe vive aux reflets cerise.
Nez agréable, aux arômes fruités et charmeurs. Vin de grande délicatesse.
Un côté Du Rhône rond mais complexe. Des arômes délicieusement vanillés avec des notes de griottes parfois truffées, le syrah développe sa quintessence confiturée.
Les tannins doux et harmonieusement fondus donnent à ce vin une grande finesse.
Un millésime à apprécier dès maintenant ou à garder quelques années.

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté dans une bouteille bourguignonne lourde.
Bouteille 75 cl : palette de 480 bouteilles - 80 cartons de 6 bouteilles.

ACCORDS :

Ce vin accompagnera à merveille viandes grillées ou en sauce, plats mijotés, brouillade de truffes, plateaux de fromages et pourquoi pas une délicieuse forêt noire.
A servir entre 16 et 17°C.

Nouvelle étiquette!