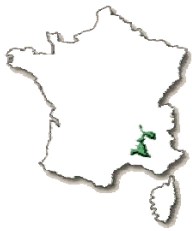


Cotes du Rhône Village Visan « Louise Amélie »



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **Le vigneron** : Olivier Cuilleras
- **Production annuelle moyenne** : 11 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 15.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 80% de Grenache et 20% de Syrah d'une cinquantaine d'années
- **Type de Sol** : Très calcaire, caillouteux et argileux
- **Rendement** : 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 30-50 ans
- **Vendange** : vendange manuelle en vendange entière.

Vinification:

Fermentation malolactique et élevage en barriques. La vinification traditionnelle en vendange entière dure de 30 à 40 jours.

Elevage:

Fermentation malolactique et élevage en barriques (Fût Neuf). Vin mis en bouteille sans filtration.



«Visuel : robe rubis à reflets violacés. Nez : fruits noirs, épices, réglisse riche et velouté, domine par les épices et petits fruits rouges à noyaux mais aussi après agitation réglisse, épices ainsi que le boisé-grillé de l'élevage en futs. Bouche : vin de moyenne garde, vin de plaisir ayant un bel équilibre mêlant les tanins et le gras ; fruits noirs et réglisse. Vin structuré, beaucoup de longueur, même chose qu'en bouche avec des fruits rouges cuits (pruneau, cerise, épices)..»

Tenue et conservation

Garde 7-10 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16° C

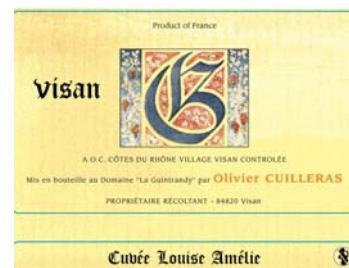
Accompagne plats à base de truffes, gibiers

Récompenses :

- Gilbert & Gaillard 2012 (88/100)
- Guide Hachette des vins 2012 (1*)



Conversion biologique



Le MOT DU VIGNERON :

«Ce vin avec un puissant potentiel aromatique séduira par sa finesse sa complexité il réserve de très belles surprises aux amateurs de vins.»



Cotes du Rhône Village Visan « Louise Amélie »



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Olivier Cuilleras
- **Annual production :** 11 000 btles
- **% Alc. :** 15.5%/vol
- **Available in :** 75cl,
- **Grape Variety(ies) :** 80 % Grenache and 20 % Syrah
- **Type of soil :** very clayed and stony
- **Yield:** 30 hl/ha
- **Age of the vine:** 30-50 years
- **Harvest:** whole grape harvest

Vinification:

Maceration : 30 to 40 days, malolactic fermentation in barrique

Maturing:

Wine is aged completely in tank prior to being bottled without filtration.



« *Visual: ruby red with purplish highlights. Nose: dark fruit, spices, licorice and velvety rich, dominated by spices and red berries. Taste: wine with a nice balance mixing tannins and bold, black fruit and licorice. Structured wine, great length, same as on the palate with stewed red fruit (plum, cherry, spices) .. "*»



Ageing potential :
7-10 years

Culinary agreements :

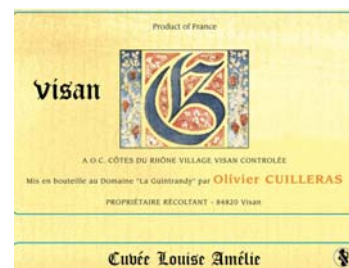
To serve at 16°C
The wine is excellent to accompany the truffles.

AWARDS :

- Gilbert & Gaillard 2012 (88/100)
- Guide Hachette des vins 2012 (1*)



Organic convert.



Winemaker comments ::

« *This wine with a powerful aromatic potential will seduce by its delicacy, its complexity, it reserves very beautiful surprises to the amateurs of wines »*