



LES VIGNOBLES MOURRE

GRANDS VINS DES COTES DU RHONE

COTES DU RHONE

***Situation Géographique :** Situé à deux kilomètres à l'ouest du village de Vacqueyras, nos parcelles de Côtes du Rhône produisent de l'AOC Côtes du Rhône Vacqueyras jusqu'en 1990, date à laquelle Vacqueyras fut élevé au rang de cru des Côtes du Rhône.

Ces parcelles sont d'ailleurs enclavées dans un îlot de 12 hectares d'un seul tenant dont la majeure partie fut classée dans l'appellation AOC Vacqueyras.

***Taille du vignoble / Caisses de 12 bouteilles :** 2 hectares / 1000 caisses.

***Géopédologie :** Vignoble implanté sur des marnes.

***Age des vignes :** 50 ans.

***Cépage :** 60 % grenache, 20 % Carignan, 20 % Syrah.

***Rendement :** 45 hectolitres à l'hectare.

***Vinification :** Après une vendange pour partie mécanique particulièrement respectueuse du fruit - notre machine à vendanger est dotée des dernières innovations en la matière - et pour partie manuelle sur nos vignes en gobelet, les raisins sont éraflés à 100 %, foulés et portés en cuve. La cuvaison dure trois semaines.

Après un élevage en cuves béton, le vin est filtré légèrement et mis en bouteilles.

***Analyse sensorielle :**

Couleur : Robe grenat profonde.

Nez : Palette aromatique complexe où se décèlent des notes animales et des senteurs de garrigue.

Bouche : une attaque souple, une évolution ample et une finale assez longue caractérisent ce vin.

***Conservation :** 5 ans.

***Suggestions :** Un Côtes du Rhône gras et épicé, ce vin pourra se servir accompagné de pains perdus à la truffe et d'un petit mesclun.

***Location :** 2 kms to the west of the charming village of Vacqueyras, in the south of the Rhône valley, in France.

***Size of the Vineyard / Total production in cases :** 4.4 acres / 1000 cases.

***Winemaker :** Jean-louis Mourre.

***Owner :** Jean-louis Mourre.

***Terroir :** marl.

***Age of the vines :** 50 years.

***Grape varieties :** 60 % Black Grenache, 20 % Carignan, 20 % Syrah.

***Yields :** 45 hl per hectare.

***Vinification :** the grapes are de-stemmed and start fermenting in concrete vats. the temperature of fermentation is controlled at 85 ° F. maceration of 3 weeks.

***Type of ageing :** No ageing in wood in order to maintain the fruit.

***Tasting notes :** This wine made with 20 % of Carignan has a intense deep ruby colour. Very aromatic and complex, this wine has a bouquet of herbs of Provence, leather, blackcurrant.

***Food recommendations :** Mediterranean food, grilled lamb, whites truffles with a small mixed green salad.

***Ageing potential :** 5 years.

***Comments :** An elegant wine with silky tannins.

GRAS

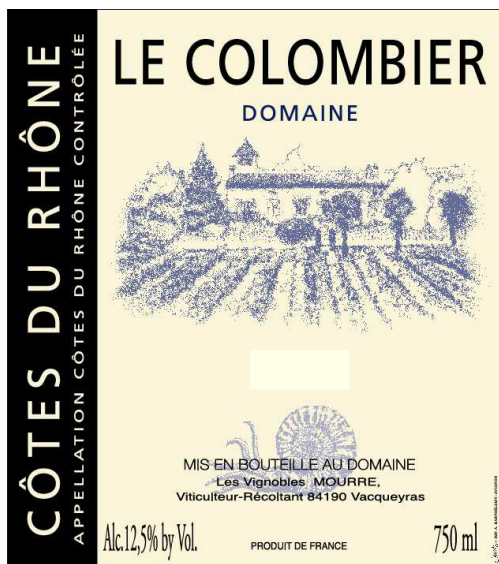
EPICE

CARIGNAN



FLESHINESS

SPICY



TASTING NOTES :