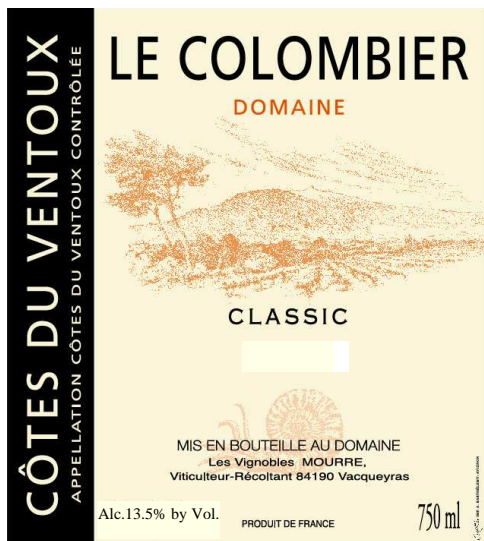




LES VIGNOBLES MOURRE

GRANDS VINS DES COTES DU RHONE

VENTOUX CLASSIC



*Situation géographique :

Situé à 8 Km à vol d'oiseau au sud-est du village Vacqueyras.

Vignoble en terrasses orientées plein ouest .

*Taille du vignoble / Caisnes de 12 bt : 2 Ha / 1000 caisses.

*Géopédologie : Formations sablo-gréseuses très pauvres en matière organique.

*Age des Vignes : 25 ans.

*Cépage : Grenache 70 % , Syrah 30 %.

*Rendement : 42 hectolitres à l'hectare .

*Vinification :

Traditionnelle, les raisins sont éraflés à 100 % , foulés et portés en cuve.

Une macération pelliculaire à froid permet de fixer la couleur et les arômes.

*Cuvaion : ponctuée de délestages ; durée : trois semaines.

*Elevage : cuves béton puis le vin est filtré légèrement et mis en bouteilles.

*Analyse sensorielle :

Couleur : Robe profonde et brillante.

Nez : arômes épicés et fruits noirs (cerise, mûre) .

Bouche : un bel équilibre pour ce vin généreux et ample, les tannins sont souples et soyeux .

*Conservation : 5 à 7 ans.

*Suggestions : Ce vin donne aux Côtes du Ventoux ses lettres de noblesse, vinifié de la même manière que nos AOC Vacqueyras , il accompagnera agréablement des mets originaux tels qu'une joue de boeuf et ses deux purées (blette et potiron) .

*Location of the vineyard :

South of the Rhône Valley, at the bottom of the famous Mont Ventoux .

West point of the area Côtes du Ventoux ; at 8 kms to the south east of the village of Vacqueyras .

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

*Winemaker : Jean-louis Mourre.

*Owner : Jean-louis Mourre.

*Terroir : Sandstone.

*Age of the vines : 25 years .

*Grape varieties : 70 % Black Grenache, 30 % Syrah .

*Yields : 42 hl per hectare .

*Vinification : Traditionnal, grapes are de-stemmed . Vating 3 weeks .

*Type of ageing : Concrete vats .

*Tasting notes :

A deep garnet colour with violet tinges .

This wine has got a spicy and fruity (black cherry, black berries) bouquet .

A very good balance between tannins, acidity and alcohol ; the tannins are soft and silky.

*Food recommendations : red meat ; for example : beef leek with mashed pumpkins .

*Ageing potential : 5 to 7 years .

*Comments : Excellent everyday table wine .

CORSE

FRUITE

GRENACHE



MEDIUMBODIED

FRUITY

TASTING NOTES :