



Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

Vinsobres

Réserve des 4 Seigneurs

Si son nom prête à sourire, Vinsobres est un cru sérieux. Riche d'une histoire de plus de 2500 ans, l'appellation drômoise située sur des coteaux est encerclée de bois, d'oliviers, de truffières, de lavandes.

Un écosystème propice aux subtilités aromatiques de cette cuvée.



Collines en coteaux de marnes alluvionnaires et plateaux caillouteux.



60% Grenache, 40% Syrah.

Age moyen : 30 ans.

Rendement : 40 hl/ha.



Vinification traditionnelle. Macération de 20 jours avec pigeage et remontage quotidien. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures (max 28°C). Elevage de 18 mois en cuves béton.



Robe rubis intense.

Nez aromatique et étoffé sur des notes de cacao, de fruits cuits, de garrigue et de poivre de Sichuan.

Attaque charnue et intense. Tannins patinés pour des arômes veloutés de cacao et de réglisse. La finale est soyeuse et persistante.



A consommer dès maintenant après carafage et pendant encore 10 ans.

Température idéale : 16°C

Accords : Magret de canard au poivre vert - Terrine de lièvre—Caillettes provençales.



Production : 30.000 bt

Bouteille : Bourgogne 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt