DRINKS.

Delas Frères Saint Esprit rouge Côtes du Rhône AOC 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40906318
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Embouteilleur	Delas Frères, 40 Rue Jules Nadi, 26600 Tain-l'Hermitage, France
Marque	Delas Frères
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: intense et rouge prune foncé. Nez: des arômes de baies, de violettes et de réglisse. Bouche: un rapport douceur-acidité bien équilibré, un arôme rond et des tanins délicats.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Syrah et de Grenache
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	légumes, grillades, cuisine méditerranéenne, gibier

Description

L'histoire de la cave Delas Frères débute en 1835, Charles Audibert et Philippe Delas prennent la décision commune d'acquérir un vignoble à Tournon-sur-Rhône. Ils ont donné au domaine le nom d'Audibert et Delas. En 1924, Henri et Florentin Delas ont repris l'entreprise, la rebaptisant Delas Frères. La cave est restée familiale jusqu'en 1977, date à laquelle elle a été rachetée par la maison de champagne Deutz, qui fait aujourd'hui partie du groupe Louis Roederer. Delas Frères a très bien investi dans les vignobles et la cave au cours des 15 dernières années. Et l'œnologue Jacques Grange a continué à améliorer le caractère des vins, cette combinaison a porté l'entreprise au sommet des producteurs du Rhône. La cave possède 32 hectares de ses propres vignobles. Le Saint Esprit rouge Côtes du Rhône est élaboré à partir du cépage Syrah et affiné avec le cépage Grenache. Le climat du vignoble présente des influences méditerranéennes typiques combinées au mistral, qui est créé par la différence de pression atmosphérique entre le sud et le nord du Rhône. Cette région est également caractérisée par de fortes précipitations saisonnières, des températures élevées et un ensoleillement important. Après les vendanges manuelles, les raisins sont débarrassés de leur peau, puis macérés et fermentés en cuves fermées. Les températures sont contrôlées entre 28°C et 30°C et il y a un pompage quotidien. Le vieillissement s'effectue pendant 8 mois dans des cuves en acier inoxydable, ce qui permet aux arômes de fruits d’être préservés.