

# Alégrio

(Joie en Provençal)

*Millésime 2014*

**93/100 DECANTER 2016**

**Région :** Vallée du Rhône méridionale

**Appellation :** Cru des Côtes du Rhône - vin doux naturel

**Cépages :** Muscat petit grain

**Teneur en alcool :** 15 %

**Contenance :** 75 cl

**Quantité disponible :** 30.000 bouteilles



## LE DOMAINE ET LE VIN

Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.

- Culture de type raisonnée, biodiversité développée.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main à partir de parcelles sélectionnées chaque année en fonction de leur « juste maturité » ainsi que de leur acidité afin de préserver leur fraîcheur. Acheminées à la cave en caisse de 20 kg, elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pelliculaire à basse température (~13° C.) et sous inertage durant 4 à 6 h. Seuls les « jus de goutte » sans pressurassions des baies seront livrés à la fermentation. Ce procédé qui donne une belle acidité aux mouts associé à un contact long de quatre semaines à 8 – 10°C en cuve inox avec les bourbes fines, permet d'obtenir plus encore de précurseurs d'arômes. Un mutage final permettra de maintenir la concentration en sucres résiduels à 110 g / litre.
- L'élevage se fera sur lies fines pendant plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille au mois de juin suivant. Cette durée relativement longue donnera toute son élégance à cette cuvée prestigieuse.



## DÉGUSTATION

**L'œil :** Une robe d'or pâle, il révèle une grande pureté

**Le nez :** Très fin, on sent des notes minérales, de la poire et des pétales de roses. Certains trouveraient même des arômes de violette ou de caramel au lait

**La bouche :** Fraicheur et minéralité, un bouquet !



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À servir entre 6 et 7° C.**

**Accords mets et vin :** Un régal sur des Saint-Jacques flambées au cognac, mais tout aussi appréciable en apéritif, sur une entrée au foie gras, un tajine de poulet à la figue et sur les dessert aux fruits ou au chocolat.

**Potentiel de garde :** De 20 à 30 ans