

Imperis

Millésime 2013

92/100 DECANTER 2016
15/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVÉ 2018

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Gigondas - Cru des Côtes du Rhône

Cépages : Grenache 55 %, Syrah 35% et Mourvèdre 10 %

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 3.000 bouteilles



LE DOMAINE ET LE VIN

- Une seule parcelle située à 350 m d'altitude, exposée plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Un sol en pente de type marneux calcaire très caillouteux provenant des éboulis des dentelles de Montmirail.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée, vieilles vignes de plus de 40 ans.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cave en caisse de 20 kg.

Chaque cépage est vinifié séparément sauf lors des grandes années où l'on peut procéder à une Co vinification en raison d'une arrivée à maturité simultanée pour les trois cépages.

- Après avoir été égrappées les baies sont foulées pour produire un moût qui entrera en macération pré fermentaire à froid de 10-12 °C durant plusieurs jours. Viendra ensuite la fermentation alcoolique sous levures indigènes (qui durera entre 10 et 15 jours), suivie d'une macération post-fermentaire permettant d'extraire la matière en finesse, avec la présence d'alcool. La vinification se terminera alors par la fermentation Malo lactique, pouvant s'étendre jusqu'au mois de janvier de l'année suivante.
- Trois remontages à l'air sont effectués sur le moût.
- L'élevage : 100 % cuve inox.



DÉGUSTATION

Robe : Rubis

Nez : Notes de griotte, de noisette, de toast et de réglisse

Bouche : Gourmandise, et énergie qui se révéleront avec le temps



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à une température proche de 17°C

Accords mets et vin : Un régal sur des viandes rôties ou grillées

Potentiel de garde : À savourer entre 8 et 15 à 20 ans