



CHATEAU ROUBINE

- CRU CLASSÉ -



INSPIRE

Quand la nature est la principale source d'inspiration,
Quand on choisit le meilleur de ce que le millésime nous offre,
Quand envie de vinifier rime avec audace,

Naît un vin baptisé : **INSPIRE**

- LE ROUGE -

CRU CLASSÉ
AOP CÔTES DE PROVENCE

2019

14,5%



*Une cuvée artistique, élégante au subtil mélange de force et de féminité.
Ce vin unique en Provence est le fruit d'une sélection
des plus belles parcelles du domaine.*



CÉPAGES

70% Syrah 20 % Mourvèdre 10 % Grenache



FORMATS

0,75L & 1,5L

VINIFICATION

Vendangés à la main tôt le matin et placés en caissette, les raisins sont ensuite triés manuellement puis pressés. Une longue cuvaison de 3 semaines permet d'extraire toute la richesse de ces cépages, vinifiés séparément. Après fermentation naturelle grâce à leurs levures indigènes, les vins sont élevés en barrique de chêne pendant un an, puis encore une année en cuvée béton afin d'affiner la structure du vin.

ROBE

Robe rubis au teintes profondes.

NEZ

Un nez élégant sur des notes de fruits rouges (mûres et fruits des bois), touche mentholée.

BOUCHE

Bouche d'une belle ampleur sur des notes fruitées (cerise & myrtille) avec une touche de bois qui apporte structure et rondeur. Pointe de fraîcheur en finale qui laisse présager une grande garde.

GARDE

Jusqu'à 10 ans et plus.

ACCORD METS/VIN

Ce rouge provençal agrémente avec splendeur une côte de bœuf Black Angus braisée aux sarments de vigne ou une palombe rôtie aux figes.
Température de service conseillée : 17° - 18°C.

NOTES

Jancis Robinson.com

16/20

