



GILLES ROBIN

Péalat

AOP Saint-Joseph rouge

Millésime : 2017

Cépage : Syrah 100%

Terroir : En coteaux, sur du granite à Tournon-sur-Rhône

Age des vignes : Entre 15 et 50 ans

Vinification et élevage : Vendange manuelle, égrappage total. Extraction par remontage et pigeage, élevage de 12 mois en demi-muids. Vinification 20 jours cuve ouverte. Pressurage avec vieille presse du grand-père.

Dégustation : Robe rubis sombre, nez fruité et épicé, bouche gourmande sur le fruit mûr, minéralité, tannins soyeux

Garde : 15 à 20 ans

Mets et vins : Viandes rouges, agneaux

Température de service : 16 °C

Le mot du vigneron :

La cuvée Péalat est une référence à ce viticulteur qui m'a permis d'agrandir le domaine sur les terres Ardéchoises et plus précisément sur les coteaux du Sud de Tournon dans ce qu'on appelle communément : « le Berceau ». Cette parcelle de 1966 sur une exposition Sud-Sud Est, va donner une cuvée puissante avec une forte influence minérale due au type de sol granitique. Ainsi ce vin supportant des tanins de grandes qualités et une explosion de fruits mûrs, saura vous ravir même après de nombreuses années.

Domaine Gilles Robin – 55 Chemin des Sarments - Les Châssis Sud
26600 MERCUROL - VEAUNES
Tel : 00.33.(0)4 75 08 43 28
e-mail : domaine@gillesrobin.com