



Fiches techniques des vins

La Trilogie



Présentation générale :

La Trilogie est composée de trois cuvées (TLG) avec des expressions et des caractères très spécifiques.

Certains millésimes, la nature, les levures indigènes et l'alchimie naturelle de la vinification nous offrent la possibilité de vous faire découvrir des saveurs et des arômes originaux.

Nous sommes des vignerons passionnés et notre passion, nous nous devons de vous la communiquer afin de garder notre originalité et notre identité. Nos terroirs, nos vignes, nos vins et notre savoir-faire sont un véritable patrimoine que nous devons protéger et vous faire partager.

Cette Trilogie ne vous laissera pas insensible, elle vous renouera avec la vraie culture du vin : celle du plaisir et de l'émotion.

Producteur : Alain & Philippe Viret

Appellation : AOC Côtes du Rhône villages St Maurice

Millésime : 2004

Superficie : sélection de petites parcelles à fort potentiel

Terroir : sélectionner en fonction de l'aptitude du cépage à donner le meilleur de lui-même.

Cépages : Elle est composée des cépages rois de la vallée du Rhône

- T : 100% Mourvèdre
- L : 100% Syrah
- G : 100% grenache

Rendement : entre 20 et 25 hl par hectare

Vinification : Très élitiste

Elevage : 36 à 48 mois

Mise en bouteille : respectueuse, sans filtration et sans sulfite ajouté.

Service : 16 à 17°C

Accord mets et vins : Ce sont des vins de caractère pour les grands moments à table.
Laissez place à votre créativité gastronomique.

Commentaire et presse : *La Trilogie s'adresse aux amateurs de vins de concentrations, d'équilibre, à la recherche d'émotions. Elle permet de vous donner la possibilité de découvrir les cépages purs et d'apprécier leur adaptabilité à notre terroir mais aussi l'influence de notre mode de culture la cosmoculture® sur la variété pure.*

A partager avec vos amis œnophiles au cours d'un repas ou une dégustation à l'honneur de nos cépages.

Quantité de bouteilles produites : 1000 à 2000 bouteilles selon le cépage.