

# Domaine de l'Espigouette

## Plan de Dieu Côtes du Rhône Villages



**CÉPAGES:** 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre

**SOL:** C'est un terroir de garrigues, où le mistral souffle abondamment, ce qui permet d'optimiser la maturation des raisins.

**VINIFICATION / ÉLEVAGE:**

Issu de vieilles vignes de plus de 45 ans en moyenne. Élevage en cuve béton 12 à 18 mois

**DÉGUSTATION:**

**Robe:** Belle robe rouge profond aux reflets violette. Le vin est limpide et brillant.

**Bouquet:** Le nez est très ouvert, expressif. Sur les fruits noirs au premier nez et les épices douces (muscade, cannelle). Le deuxième nez est plus doux encore avec des notes de gelée de mûre qui donnent beaucoup de gourmandise et invitent à la mise en bouche. Une pointe de caramel aussi, légèrement vanillée

**Bouche:** L'attaque en bouche est souple, sur la rondeur. Les tanins bien présents et d'une grande finesse sont caractéristiques de ce millésime. Les arômes sont ceux du nez et confirment l'impression gourmande.

Un vin agréable qui saura patienter 2 à 3 ans en cave avant d'être servi sur un Osso-Bucco ou une viande.

**GRAPES:** 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre

**GROUND:** It is a land of scrubland, where the mistral blows abundantly, which optimizes the maturation of the grapes.

**VINIFICATION / AGEING:**

From old vines of over 45 years on average. Aging in concrete vats 12 to 18 months

**TASTING:**

**Eye:** Beautiful deep red color with purple reflections. The wine is limpid and brilliant.

**Nose:** The nose is very open, expressive. On the first nose of black fruits and sweet spices (nutmeg, cinnamon). The second nose is even sweeter with hints of blackberry jelly which give a lot of greed and invite to the palate. A touch of caramel too, slightly vanilla.

**Mouth:** The attack in the mouth is supple, on the roundness. The very present tannins and great finesse are characteristic of this vintage. The aromas are those of the nose and confirm the gourmet impression.

A pleasant wine that will wait 2 to 3 years in the cellar before being served on an Osso-Bucco or a red meat.