

JV&MC / JOSEPH VIOLA MICHEL CHAPOUTIER

CÔTES-DU-RHÔNE

ROUGE
RED



LES CÉPAGES

Grenache-Syrah.

GRAPE VARIETIES

Grenache-Syrah.

LE TERROIR

Les sols argilo-calcaires situés dans une vallée entre Aygues et Ouvèze bénéficient d'un microclimat particulièrement ensoleillé à l'abri du mistral. À quelques encablures, le Mont Ventoux influence le climat par des nuits fraîches (favorisant la synthèse des polyphénols dans les pellicules). Le vignoble d'altitude (300 à 500 mètres) donne au vin sa fraîcheur et sa nervosité.

TERROIR

The clay-limestone soils in the valley between Aygues and Ouvèze enjoy a particularly sunny micro-climate, sheltered from the Mistral wind. A short distance away, Mont Ventoux influences the climate with cool nights (helping the synthesis of polyphenols in the skins). This vineyard situated at altitude (300 to 500 metres) gives the wine its crisp, fresh character.

LES VENDANGES

Issus de parcelles sélectionnées, les raisins sont vendangés mécaniquement tôt le matin pour protéger les moûts contre l'oxydation et préserver les arômes variétaux.

HARVEST

The grapes, grown in selected vineyard parcels, are picked mechanically, early in the morning, to protect the musts from oxidation and to preserve the varietal aromas.

LA VINIFICATION

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant quatre semaines. Remontage fractionné quotidien pour extraire en douceur les substances aromatiques, les anthocyanes et les tanins. La température de la fermentation alcoolique est contrôlée et régulée. En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température entre 30 et 32 °C pour favoriser la polymérisation des tanins. Viendra ensuite la fermentation malolactique (désacidification naturelle).

VINIFICATION

After destemming, the grapes are vinified in concrete tanks for four weeks. Pumping over operations are staggered and carried out each day to gently extract the aromatic substances, anthocyanins and tannins. The temperature of the alcoholic fermentation is checked and regulated. At the very end of alcoholic fermentation, the temperature is allowed to rise to 30-32°C to help the polymerization of the tannins. This will be followed by malolactic fermentation (natural deacidification).

L'ÉLEVAGE

Élevage en cuve béton pendant 6 mois.

MATURING

Ageing in concrete tanks for 6 months.

LA DÉGUSTATION

ROBE : rouge grenat intense.
NEZ : nez puissant, épicé, et agrémenté de subtiles notes de fruits rouges.
BOUCHE : la bouche est ample, une belle fraîcheur en attaque accompagné de beaux fruits rouges. Un vin puissant aux tanins ciselés et une finale d'une belle fraîcheur aromatique.

TASTING

COLOUR: intense garnet red.
NOSE: powerful and spicy on the nose with subtle red fruit overtones.
PALATE: big on the palate with lovely freshness and gorgeous red fruit on entry. This is a powerful wine with chiseled tannins and lovely aromatic freshness on the finish.

JOSEPH VIOLA NOUS PROPOSE SUR CE VIN :
épaule d'agneau du Limousin confite au jus.

JOSEPH VIOLA SUGGESTS WITH THIS WINE:
shoulder of Limousin lamb confit in its juice.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-18°C.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.

LA GARDE : de 3 à 5 ans.

AGEING POTENTIAL: 3-5 years.

