Mistral Grignan

La Petite Série

Appellation Grignan les Adhémar

Millésime 2016

Domaine Serre des Vignes (26)

Cépage Syrah et Grenache

Vignerons Jérôme et Vincent Roux

Récolté sur un terroir argilo calcaire en coteaux

Nombre de bouteilles éditées 1900

Titrage 13% Vol.

Les Vins de Grignan les Adhémar



Épicentre de la Vallée du Rhône, le vignoble se niche en terre drômoise au sud-est de Montélimar, au pied de la montagne de la Lance. Situé sur un terroir exceptionnel, la générosité du climat provençal et la fraicheur du Mistral venu du Nord équilibrent ses vins. Ses sols argilo-calcaires apportent richesse et élégance.

Le rouge est à l'honneur dans l'appellation (plus de 80% de la production) avec les cépages phares du Rhône méridional: syrah, grenache noir, cinsault, carignan, mourvèdre et marselan.

Le nom de Grignan les Adhémar est un symbole fort de l'identité régionale. Il évoque le château classé où séjournait la marquise de Sévigné ainsi que la famille des Adhémar qui a régné sur la Drôme provençale et sur Montélimar au Moyen-Age.

Nos partenaires vignerons : Jérôme et Vincent Roux



Mistral Grignan a été vinifiée par Jérôme et Vincent Roux au Domaine Serre des Vignes, domaine familial viticole depuis plusieurs générations. Ils cultivent les vignes dans le plus grand respect du terroir et pratiquent l'agriculture biologique depuis 2008.

Vincent est un fervent défenseur de la culture biologique. C'est sous son contrôle que ses pratiques sont mises en œuvre. Il participe également activement à l'élevage du vin.

Jérôme, son cousin germain, est né dans la vigne et fait partie de ces jeunes qui, en leur temps, ont vendangé pour leurs parents. Passionné par l'élevage du vin, c'est sous sa supervision que s'opère l'assemblage des différents crus produits exclusivement au domaine.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

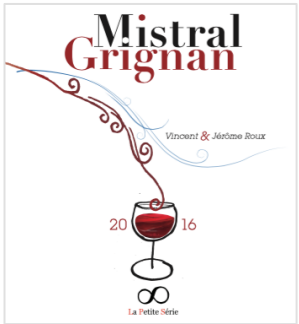
Dégustation arômes et saveurs

Nous avons été séduits par sa belle robe couleur aux reflets violacés et ses senteurs complexes de violette et de cerise. Ce vin gourmand et épicé offre une bouche ample, ronde avec des tanins très fins et une jolie persistance aromatique.

Ce vin accompagnera idéalement un gigot d'agneau ou un fromage de chèvre, ainsi que tous vos moments conviviaux en famille ou entre amis.

Il peut s'apprécier sans attendre ou se laisser vieillir quelques années en cave.

Une bouteille unique



Les cuvées de la Petite Série ont la particularité d'avoir des étiquettes numérotées, avec une attention toute particulière portée au graphisme et à l'esthétique d'ensemble, ce qui fait de chaque bouteille un objet unique. Qui sait sur quel numéro vous allez tomber ?!

Le design de l'étiquette est signé par une agence hyper créative, Sun Conseil, qui a su restituer le souffle et le charme de cette cuvée.

La Petite Série c'est enfin un label respectueux de l'environnement au bilan carbone neutre.

***La Petite Série**, c'est 8 amateurs-passionnés de vin,*
qui vous sélectionnent un vin coup de cœur tiré en édition spéciale de 1900 bouteilles numérotées.
***A**maury, **A**urélien, **A**xel, **G**régoire, **N**icolas, **P**ascal, **Q**uentin, **Y**annick*

www.facebook.com/LaPetiteSerie
www.lapetiteserie.com





AOC Grignan-les-Adhémar
VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE