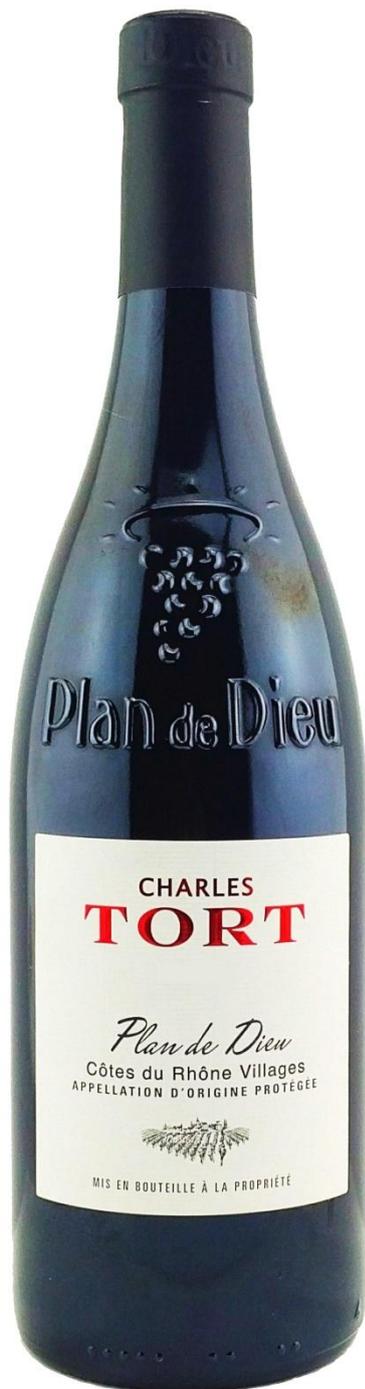


CHARLES
TORT

PLAN DE DIEU

Côtes du Rhône Villages



Au Moyen-âge, la traversée de ce vaste plateau de forêt de garrigues et de chênes verts, à la merci des malfaiteurs, méritait que l'on remette son âme à Dieu. C'est à cette légende que le « Plan de Dieu » doit son nom. Depuis la vigne colonise ce territoire.

Cépages :

Sélection parcellaire de vignes d'âge moyen de 30 ans :
60% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre.

Terroirs :

Sol d'argile et calcaire recouvert de gros galets roulés.

Vinification :

Vendanges manuelles, entièrement égrappées.
Vinification traditionnelle en cuve béton sous contrôle de température. Macération pelliculaire durant 15 à 20 jours avec remontage et pigeage. Seconde fermentation malolactique pour affiner les tanins et extraire le maximum de fruit.
Elevage 100% en vieille foudre.

Dégustation :

Rouge profond aux reflets violets. Nez intense de baies noires (cassis, kirch, myrtille), d'épices et de senteurs des garrigues (thym, romarin) et sous bois. En bouche, généreuse harmonie entre les fruits et les épices pour un final dense mais tout en finesse et complexité.

Accords Mets et Vins :

Servi de préférence entre 18°C et 20°C, ce vin accompagnera à merveille les viandes de bœuf, d'agneau, de veau mais aussi les volailles, les plats végétariens épicés, les plats mijotés ou macérés ainsi que les fromages affinés.

Vins et Terroirs Export SARL

167-197 Chemin des Abreuvoirs – 84190 Vacqueyras – France

Téléphone/Fax : +33 (0) 490 658 222

Email : micheline.fauconnier@gmail.com