



DOMAINE JULIETTE AVRIL



Cuvée Léandre AOP Côtes du Rhône Villages



Sol : *Galets roulés sur safres gréseux*

Surface : *1h30*

Cépages : *Grenache, Syrah, Carignan*



Vinification : Les cépages sont mélangés dès la récolte. La cuvaison dure environ 15 jours en vendange éraflée, avec 2 à 3 remontages par jours et à une température ne dépassant pas 26°C. La fermentation malolactique se passe à la suite en cuve béton.

Conservation : 5 ans



Dégustation : La couleur est d'un grenat intense et sombre, expression d'une forte intensité colorante. Le nez est lui aussi très puissant, alliant fruits rouges tel le cassis, les épices et les parfums de garrigue. Une forte concentration tannique se dévoile, mais avec beaucoup de rondeur, et de souplesse, preuve que le raisin était parfaitement mûr au moment des vendanges. Nous avons là un concentré de concentré mais l'ensemble n'est pas lourd et l'on peut même parler de fraîcheur réglissée et surtout mentholée ! On reconnaît bien là l'appellation Plan de Dieu ! Nous recommandons de conserver cette bouteille une paire d'années en cave afin que cette fougue s'atténue un peu pour laisser place à ce qui sera, pour sûr, un feu d'artifice de parfums. A réserver à des plats en sauce, civet, daube ou magret de canard, ce vin pourra se boire idéalement à une température de 17/18°C.



Domaine Juliette Avril
8, Avenue Pasteur- 84230 Châteauneuf-du-Pape France
tél. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08
info@julietteavril.com - www.julietteavril.com