



Emma M. LOUISE



Maison Emma M.Louise, Les Soirées d'Emma, La Truffe Noire, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2019

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

La vallée du Rhône abrite certains des vins les plus séduisants et les plus agréables de France et le Côtes du Rhône en est le rouge phare.

Les principaux cépages le composant habituellement sont le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, mais aussi le Cinsault. Ce vin est issu des vignobles des environs de Vinsobres, qui sont réputés pour leur fraîcheur, leur complexité et leur capacité à résister au temps.

PRÉSENTATION

Un grand vin qui fait preuve de caractère et d'élégance, capable de rivaliser avec les viticulteurs les plus notoires de cette appellation. C'est aussi notre façon de célébrer un cépage historique, roi du Rhône méridional : le grenache.

Pour tirer le meilleur parti de notre Grenache, nous laissons la nature s'exprimer et ne sélectionnons que des parcelles gérées durablement, avec une taille hivernale stricte afin de limiter le rendement au profit de la concentration. Nous utilisons des techniques de récolte manuelles et cueillons à pleine maturité.

LE MILLÉSIME

2019 a montré un printemps bien équilibré et un été chaud.

SITUATION

Les vignobles sont situés dans tout le village de Visan, connu pour produire des raisins frais et élégants.

TERROIR

Viticulture durable avec effeuillage, ébourgeonnage et vendange en vert. Vendanges manuelles à pleine maturité suivies d'un léger foulage et d'une vinification traditionnelle en cuves béton fermées. Fermentation à 28°C - 30°C avec deux remontages quotidiens pendant 15 à 20 jours, suivi d'un pigeage et d'un bâtonnage. Après avoir terminé sa fermentation malolactique, le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois et est mis en bouteille à l'automne/hiver de l'année suivante.

À LA VIGNE

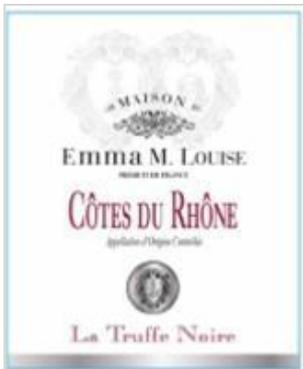
Viticulture durable avec effeuillage, ébourgeonnage et vendange en vert. Récolte manuelle à pleine maturité.

VINIFICATION

Foulage léger et vinification traditionnelle en cuves béton fermées. Fermentation à 28°C - 30°C avec un remontage biquotidien pendant 15 à 20 jours, suivi d'un pigeage et d'un bâtonnage.

ÉLEVAGE

Après avoir terminé sa fermentation malolactique, le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois et est mis en bouteille à l'automne/hiver de l'année suivante.



Maison Emma M.Louise
9 rue Alphonse Daudet, 84230 Chateauneuf du Pape
Tel. 0490907508 - info@emma-m-louise.com
www.emma-m-louise.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%, Cinsault 5%

14.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir à 17 °C. Convient aux occasions décontractées et aux dîners formels.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Rubis foncé avec des bords clairs.

AU NEZ

Intensité moyenne avec des arômes de petits fruits à noyau et des notes délicatement épicées de poivre et de thym.

EN BOUCHE

Doux, chaleureux et élégant. Ses arômes rappellent les fruits rouges sauvages, les cerises noires, le sol forestier et la réglisse. Les tannins sont doux et bien.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster avec des saveurs et des textures robustes comme les saucisses, le steak BBQ avec sauce béarnaise et les plats de pâtisserie.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91

Wine Enthusiast, 02/11/2020

Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
BG Syndicale 580 gr				750								
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	600	9	11	1,4	8,8	915	29,6	8,1	17,5x30,5x25,5	170x80x120	

2/2



Maison Emma M.Louise
 9 rue Alphonse Daudet, 84230 Chateauneuf du Pape
 Tel. 0490907508 - info@emma-m-louise.com
 www.emma-m-louise.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



9CL8TF