

# DOMAINE DES TOURETTES 2013 ROUGE

DELAS FRÈRES



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Cette cuvée est issue de l'assemblage de trois terroirs suivants : L'Ermite, le Sabot, et le prestigieux terroir des Bessards.

- Syrah 100%

## Accords mets et vins

Viandes rouges, en sauce, marinée, grillée ou en carpaccio, et les gibiers seront des mets à assortir avec ce vin. Il est préférable d'ouvrir la bouteille 1 à 3 heures avant de déguster.

## Détails

**Effervescent** : non  
**Degrès** : 13 %  
**Primeur** : non  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : Delas  
**Couleur** : Rouge  
**Région** : Vallée du Rhône  
**Appellation** : AOP Hermitage  
**Cépages** : Syrah  
**Bio** : non  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Millesime** : 2013  
**Contenance** : 0,75 L

## Dégustation

**Robe** : Rouge sombre  
**Nez** : Puissant et complexe, sur les fruits noirs, les épices et le cuir  
**Bouche** : Structure tannique serrée, ferme et soyeux  
**Température de service** : 16°

## Caractéristiques

**Terroir** : Arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss  
**Cépage** : Syrah 100%  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Traditionnelle  
**Vinification** : Traditionnelle en cuves béton ouvertes après 2 jours de macération pré-fermentaire à froid. La fermentation se poursuit à température contrôlée de 28 à 30°C. Pigeages et remontages sont réalisés quotidiennement pendant une dizaine de jours. La durée totale de cuvaison peut atteindre 20 jours. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique est réalisée en fûts de chêne.  
**Elevage** : Les vins sont élevés en pièces de chêne. Le caractère boisé résulte d'un dosage précis et variable entre fûts neufs et fûts d'un vin, qui est adapté à chaque typicité tannique et gustative du millésime.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1996, la vénérable Maison Delas Frères dont les racines remontent à 1835, a retrouvé l'âme et l'éclat qui ont contribué à sa renommée. Sous l'impulsion de la nouvelle direction de nombreux investissements ont été réalisés sur le site de production de Saint-Jean-de-Muzols, près de Tournon-sur-Rhône. Une équipe motivée participe fièrement au renouveau qualitatif de cette Grande Maison de la Vallée du Rhône : une cuverie spécialement étudiée pour la vinification des vins rouges, la restructuration complète du chai d'élevage figurent parmi les éléments clé de la démarche de qualité de la Maison Delas, résumée en une phrase : perpétuer et sublimer l'expression du Terroir.

