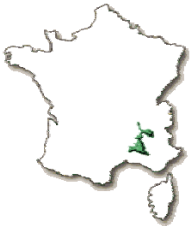


IGP Coteaux de l'Ardeche Cuvée Thomas



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron :** David Dupré
- **Production annuelle moyenne :** btles
- **Degré Alcoolique :**%/vol
- **Disponible en :** 75 cl

- **Cépage(s) :** Merlot & Cabernet
- **Type de Sol :** Argilo-calcaire
- **Rendement :** 50 hl/ha
- **Age des vignes :** 20 ans
- **Vendange :** mecanique

Vinification:

Vinifié de façon traditionnelle: égrappage, délestage et cuvaision de 2 semaines

Elevage:

9 mois en barriques



«Belle robe soutenue, nuance grenat avec quelques reflets violacés. Nez rond et puissant exprimant des notes épicées et de petits fruits rouges bien mûrs. Attaque ronde et fruitée, tanins ronds et enrobés, bon équilibre, bonne persistance. Ensemble harmonieux fin et racé....»



Tenue et conservation

Garde an

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à° C

Accompagne :

Récompenses :

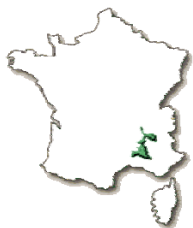
- Médaille d'or Concours général Agricole 2012 & 2013 & 2011



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»

IGP Coteaux de l'Ardeche Cuvée Thomas



**Grand Vin de la
vallée du
Rhone**

- **The winegrower :** David Dupré
- **Annual production :** btles
- **% Alc. :**%/vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Merlot & Cabernet
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** 20 years
- **Harvest:** mechanical

Vinification:

Vinified in the traditional way: staking, shedding and maceration of 2 weeks

Maturing:

9 months in oak barrels



« Beautiful deep color, garnet hue with some violet reflections
Round nose, powerful, spicy and ripe red berries notes. Round and
fruity attack, round and plump tannins, good balance, good
persistence....”



Aging potential :

.....

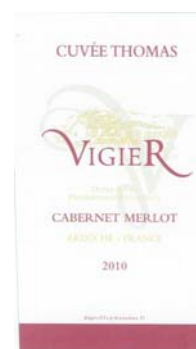
Culinary agreements :

To serve to° C

With food :

AWARDS :

- Gold Medal Concours général Agricole 2012 & 2013 & 2011



Winemaker comments ::

« »