

# Château Unang

## Rouge 2018

### CÉPAGES

GRENACHE, SYRAH,  
CINSAULT.

RENDEMENTS DE 30  
HL/HECTARE.

VENDANGES À LA  
MAIN.

### CHÂTEAU UNANG



2018

—• VENTOUX •—  
Rhône Valley Vineyard

Dégustation : c'est un vin à majorité Grenache aux arômes floraux, fruités et épicés. En bouche fruits noirs, cerise et confiture de fraise se mélangent avant de dévoiler des notes poivrées. La rondeur de ce vin est soutenue, comme toujours, par une franche acidité.

Terroir : les vignes les plus hautes (350m d'altitude) d'Unang sont utilisées pour les rouges. Ce vin arbore la douceur des Grenaches produits sur nos sols sableux en dessous de nos plus hautes terrasses, cependant, le calcaire inhérent au terroir du domaine délivre la structure minérale de ces vignes orientées à l'Est.

Vinification : les Grenaches commencent leur fermentation à basses températures afin d'extraire la maximum du fruit. Habituellement, les Syrah fermentent et macèrent plus longtemps (jusqu'à 3 semaines) pour donner plus de structure et supporter cette base très orientée sur le fruit.

Remarques : servir à température ambiante. A boire dès 2020, peut se garder 5+ ans. C'est un vin rouge suffisamment léger pour s'accorder aux viandes blanches, mais avec la richesse et l'acidité nécessaire à l'accompagnement d'un canard confit et gratin dauphinois.