

Nos vins rouges

Cru Vinsobres

Le cru "Vinsobres" se caractérise par une fraîcheur exceptionnelle, un équilibre entre structure tannique et finesse des arômes, ses notes de fruits noirs et rouges confits 'cerise-cassis' sont typiques de ce cru des Côtes du Rhône méridionales.

L'assemblage de notre Vinsobres est constitué de Grenache et Syrah. Le vin est élevé pendant 2 ans minimum en cuve béton traditionnelle afin d'arrondir les tanins et obtenir un vin prêt à boire. La Cuvée Saint Pierre, issue de vieilles vignes, est vinifiée en fût de chêne pendant 12 mois.



Domaine Saint Vincent - photos © James Desauvage - Ne pas jeter sur la voie publique - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - Imprimé par : www.printdoclock.com

Accueil au caveau

Horaires d'été (Avril à fin Août) :

10h00 - 13h00 et 15h00 - 19h00 du lundi au samedi
Le dimanche : 10h00 - 13h00

Horaires d'hiver (Septembre à Mars) :

9h00 à 12h30 et 14h00 à 18h00 du lundi au vendredi

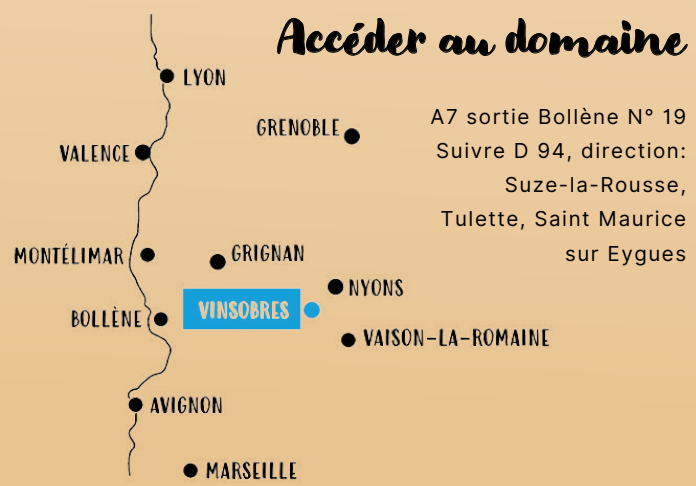
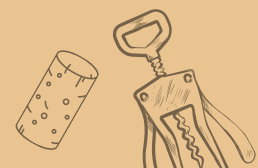
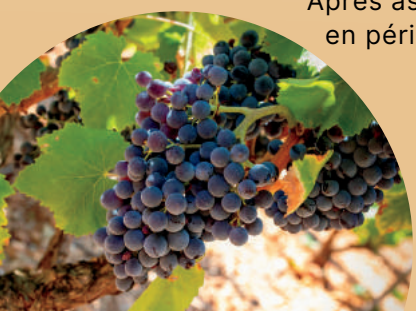
Le samedi sur rendez-vous
Fermé le dimanche



Côtes du Rhône Villages

Issu du même assemblage de cépages et processus de vinification que le Vinsobres, notre Côtes du Rhône Villages allie finesse et fruité. Après vendanges, remontages et délestages quotidiens sont effectués pendant 3 semaines, pour une extraction optimale de la couleur et des arômes.

Après assemblage, le vin entre en période d'élevage avant la mise en bouteilles.



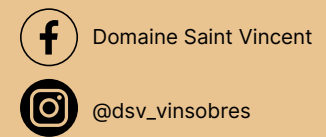
Accéder au domaine

SCEA du Domaine Saint Vincent
RD 94, Route de Nyons
26110 Vinsobres - France
Tel caveau : 04 75 27 61 10



Un domaine familial en Drôme Provençale

www.domaine-saint-vincent.fr
www.domaine-saint-vincent.fr/boutique/
info@dsv-vinsobres.com

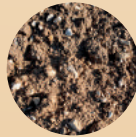


Un terroir d'exception

Le domaine Saint Vincent est unique, par son caractère authentique, sa situation exceptionnelle, son terroir reconnu depuis des siècles. Le domaine est situé à l'est du village de Vinsobres, protégé du mistral, ancienne possession du couvent Saint Césaire de Nyons.

Le domaine s'étend sur 60 hectares, entre vignes et oliviers. L'altitude des parcelles sur coteaux varie de 200 à 350 m, gage de belles récoltes permettant d'élaborer des vins à forte typicité.

Sur le vignoble, on retrouve 3 principaux types de sols : argilo-calcaire, sols constitués de marnes et conglomérats et galets.



Cépages et typicité

Le Grenache

donne au vin son caractère généreux, ample et puissant.

La Syrah

apporte au vin son caractère épicé et sa finesse.

Le Viognier

confère au vin délicatesse, rondeur et onctuosité grâce à sa complexité aromatique.



Nos vins blancs

Les vins blancs Côtes du Rhône Villages et Côtes du Rhône sont élaborés avec des cépages comme le Viognier, le Grenache blanc ainsi que la Marsanne.

Une des deux cuvées est vinifiée en barriques de chêne durant 6 mois. Ces vins se caractérisent par leur fraîcheur et leur finesse.

Notre vin rosé

Le Domaine Saint Vincent élabore également son IGP Méditerranée rosé selon un assemblage de Grenache, Carignan et Cinsault.

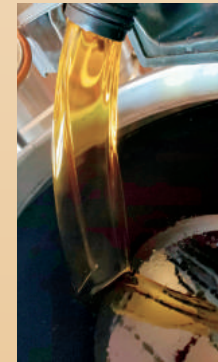
Cette cuvée subtile aux notes florales et fruitées est obtenue par pressurage direct, et fermentée à basse température. Le vin est placé dans des cuves inox thermo régulées pour contrôler les températures.



Nos olives AOP Nyons

Le Domaine Saint Vincent dispose d'oliveraies de plus de 1000 arbres en A.O.P Nyons (Appellation d'Origine Protégée). L'huile d'olive AOP Nyons est une huile onctueuse et fine.

Elle est caractérisée par des arômes dominants de noisette et de pomme, qui lui donnent un goût unique, elle est récoltée de décembre à janvier. Cette récolte tardive lui donne sa douceur. De variété Tanche uniquement, la préparation en saumure donne une couleur "bure de moine" et un fruité délicieux rappelant le sous-bois.



Le Domaine Saint Vincent vous propose également des tartinables : tapenade noire, verte, affinade, et confit d'olive. La tapenade est une spécialité du sud de la France que vous pouvez consommer en apéritif ou en l'incorporant directement dans vos plats.

