

Vignobles & Compagnie dévoile la gamme Esprit des Vestiges



Le producteur et négociant de la vallée du Rhône, Vignobles & Compagnie, dévoile la gamme de vins baptisée Esprit des Vestiges. Elle a été imaginée en référence à l'héritage romain de la culture de la vigne et se veut comme « une passerelle entre passé et présent », comme l'indique l'entreprise dans un communiqué. Et de poursuivre : « [La gamme, NDLR] conserve l'authenticité des terroirs tout en s'inscrivant dans un art de vivre raffiné, tourné vers le partage et les grands tablées. »

De plus, cinq cuvées composent la collection, trois du millésime 2023 et deux du millésime 2024. Parmi elles, celle de rouge en AOC châteauneuf-du-pape, millésime 2023 (PVC : 35€), contient du grenache, de la syrah et du mourvèdre. Le vin, qui a fait l'objet d'une macération de quatre à cinq semaines, présente une bouche dense, offrant un toucher soyeux ainsi qu'une finale ample, souple et persistante.

La cuvée suivante est toujours issue de la même appellation, mais cette fois en blanc et dans le millésime 2024 (PVC : 35€). Le grenache blanc, la roussanne et la clairette composent ce vin qui a connu un élevage sur lies d'une durée de quatre à cinq mois. Il offre une bouche équilibrée, entre tension minérale et maturité aromatique, marquée par des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches.

Un gigondas et un beaumes-de-venise

Ensuite, Vignobles & Compagnie, situé à Castillon-du-Gard, a prévu un vin rouge, millésime 2023, en AOC gigondas (PVC : 30€). « Les cépages grenache, syrah et mourvèdre expriment avec intensité la force d'un climat solaire et exigeant », explique le producteur au sujet du vin qui a connu une macération de quatre à cinq semaines. La bouche, charnue, développe des tanins souples et veloutés, ainsi qu'une finale longue et épicée.

Par ailleurs, restons dans le rouge avec une cuvée d'AOC beaumes-de-venise , millésime 2023 (PVC : 25€), qui se compose des cépages grenache et syrah. Elle a fait l'objet d'une macération de trois semaines dans des cuves inox thermorégulées et une sélection des maturités à travers une dégustation parcellaire. Elle bénéficie d'une bouche équilibrée, avec une structure corsée, des tanins enrobés ainsi qu'une finale longue et épicée.

[Vignobles & Compagnie](#) présente enfin un AOC côtes-du-rhône-villages rouge 2024 (PVC : 15€), mêlant grenache et syrah. En bouche, se déploient des tanins fondus et patinés. Les différentes cuvées de la gamme Esprit des Vestiges sont disponibles sur le site internet de [Vignobles & Compagnie](#).

Chargement ...
