



VINSOBRES
L'INSOLITE CRU DES CÔTES DU RHÔNE

INTER RHÔNE

VINSOBRES

Vinsobres offre des vins frais, élégants et agréables à boire alliant la finesse des crus du Nord et le caractère des crus du Sud.

« Une pépite à découvrir ».

DATE DE
RECONNAISSANCE
EN AOC

2006

ROUGE
100%



VINSOBRES

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache
Syrah

SOLS



SABLES

Vins légers,
frais, subtils,
fins, élégants,
peu tanniques.



ARGILEUX

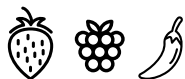
Vins colorés,
riches en alcool,
arômes puissants,
tanniques.



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques,
souples, ronds,
gras, floraux, fruités.

NEZ



Fruits rouges / noirs
Épices

BOUCHE



Puissant
Structuré

BRÈVE D'HISTOIRE

Fief des Montauban, des Dauphins, des princes d'Orange et des d'Urre, le village de Vinsobres est d'abord occupé par les romains.

Son nom dérive de Vinzobrio, qui en est la forme la plus ancienne, recensée en 1137. Il provient du pré-celtique vintio (hauteur) et du suffixe celte briga (montagne). C'est en 1633, que Joseph Marie de Suarès Evêque de Vaison-La-Romaine, prononce la devise qui est aujourd'hui encore celle de tous les vigneron de ce terroir : « Vinsobres ou sobre vin, prenez-le sobrement ».

CLIMAT



Méditerranéen
SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL

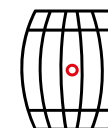
+ D'INFOS SUR

www.vinsobres.fr

OU RDV SUR LE CAHIER DES CHARGES INAO



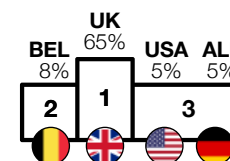
**SURFACE DE
PRODUCTION 2021**
522 HA



**PRODUCTION
TOTALE EN 2021**
17 223 HL



**PART DE
L'EXPORT**
38%



**PRINCIPAUX
MARCHÉS À L'EXPORT
EN 2021**