



Vinsobres

1^{ère} bouteille AOC

Le Comité des vignerons de l'appellation Vinsobres vient de célébrer la naissance de son nouveau millésime « 2011 , fruit tout en finesse » devant les professionnels de la filière viticole de la région. A cette occasion, la première bouteille de l'AOC Vinsobres (Appellation d'origine contrôlée) a également été dévoilée.

Le comité des vignerons voit en ce nouveau flacon, qui recueillera donc son tout premier millésime, une harmonisation des contenants et une identification de l'appellation, en tant que cru dans l'esprit des consommateurs.

De ralentir le cycle de la vigne laissant augurer une récolte à la fois quantitative et qualitative. La météo estivale des mois de septembre et octobre a permis d'étaler la période des vendanges dans le temps, permettant d'obtenir une maturité phénolique idéale.

« La recherche de cette maturité conditionne notre départ en vendanges car outre la sucrosité dans le raisin c'est bien la maturité du fruit, des raisins qui est recherché avant tout pour l'obtention d'un vin de qualité » rappelle Pascal Jaume, Vice Président du Comité des vignerons de Vinsobres. La récolte 2011 a produit 13 500 hectolitres issus de 24 opérateurs, 22 domaines et 2 caves coopératives.

