

« Côtes du Rhône »

ROUGE

Cépages :

- 70% Grenache Noir
- 20% Syrah
- 10% Carignan

Terroir : Sols argilo-calcaires

Rendement 42 hl/ha

Méthode de Vinification :

La vendange est éraflée. La cuvaison est de 12 jours et le vieillissement se fait en cuve béton.

Dégustation :

- La Couleur : Robe d'un rouge intense avec des reflets rubis
- Le Nez : Arômes de fruits rouges et d'épices.
- La Bouche : Vin ample et rond d'une grande finesse.

Accords Mets et Vins :

A déguster sur des viandes blanches, viandes grillées, des plats épicés...

Garde :

A apprécier dès maintenant, avec une aptitude de vieillissement de 5 ans !