

# « Côtes du Rhône »

## Cuvée Prestige

### Cépages :

- 65% Grenache Noir
- 15% Cinsault
- 10% Syrah
- 10% Carignan

 Terroir : Sols argilo-calcaires galets roulés

 Rendement 45 hl/ha

### Méthode de Vinification :

Sélection parcellaire. La vendange est éraflée. Macération de la vendange pendant 15 jours et le vieillissement se fait en cuve béton.

### Dégustation :

- La Couleur : Robe grenat aux reflets légèrement tuilés.
- Le Nez : Arômes de cassis et framboise, fraise et épices.
- La Bouche : Vin tannique d'une grande finesse, finale suave.

### Accords Mets et Vins :

A déguster sur des viandes rouges viandes grillées, gibiers, des plats en sauce, daube, fromages affinés, truffes...

### Garde :

A apprécier dès maintenant, avec une aptitude de vieillissement de 6 ans

Domaine de la Girardièrre - 84110 RASTEAU