

CÔTES DU RHÔNE

## COTES DU RHONE ROUGE

2022

### RÉCOMPENSES

Haute valeur environnementale

### ACCORDS METS ET VINS

S'accorde aussi bien avec des viandes rouges grillées ou en sauce, qu'avec du fromage à pâte molle.

### ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah

### TERROIR

Situé entre Sainte-Cécile les vignes et l'université de Suze la rousse, le sol est essentiellement caillouteux argilo-calcaire au nord pour les Grenache et cailloux roulés argilo-sableux au sud pour les Syrah.

### VINIFICATION

Les raisins sont éraflés puis foulés avant d'être mis en cuve pour une période d'environ 15 jours. Deux remontages quotidiens pendant la fermentation permettent une infusion entre le marc et le moût, apportant couleur, structure et arômes.

### DÉGUSTATION

Robe brillante, couleur fuchsia. Le nez est frais et fruité, sur le bourgeon de cassis, la mure, la myrtille et la menthe poivrée. Bouche gourmande aux tanins enrobés.



Alc/vol14%

Servir entre 16°C et 18°C

Garde de 4 ans



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil