

CERTITUDE ROUGE

2016

RÉCOMPENSES

Silver medal IWSC 2017

ACCORDS METS ET VINS

Se déguste avec des côtes d'agneau grillées accompagnées de légumes au four et excellent avec un plat de pâtes en sauce tel que raviolis ou spaghettis à la bolognaise.

ENCÉPAGEMENT

Merlot, Syrah

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

La vendange se fait fin septembre.

Sa vinification est traditionnelle avec une fermentation à basse température (25/30°C) pour privilégier l'extraction des arômes fruités de ces différents cépages.

DÉGUSTATION

Robe sombre. Bonne concentration, sur des notes de réglisse, de poivron confit, de poivre noir. Bouche dense aux tanins serrés.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil



Alc/vol 14%

Servir entre 16° et 18°

Garde de 3 ans