

CÔTES DU RHÔNE

COTES DU RHONE ROUGE

2019

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 d'un bel éclat, à la couleur rouge grenat. Profil aromatique sur des notes de fruits rouges et noirs et de réglisse en rouleau. La bouche est fraîche et charnue.



Alc/vol14%

Servir entre 16° et 18°

Garde de 4 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil