

CÔTES DU RHÔNE

COTES DU RHONE ROUGE

2021

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 rubis. Nez flatteur dans un registre balsamique, sur l'origan, le romarin, le sureau. La bouche est fraîche et gourmande.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol14%

Servir entre 16° et 18°

Garde de 4 ans