

Alc/vol*14.5%*
Servir entre 16°C et 18°C
Garde de 4 ans

CÔTES DU RHÔNE

COTES DU RHONE ROUGE

2024

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, Carignan

TERROIR

Situé entre Sainte-Cécile les Vignes et l'Université de Suze la Rousse, le terroir est essentiellement argilo-calcaire caillouteux au nord pour le Grenache et sablo-argileux au sud pour la 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 grenat de couleur moyenne. Nez expressif marqué par des notes de cacao et de garrigue. En bouche, le vin est généreux, avec une belle matière et des tanins souples et fondus.

vigneron indépendant

Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

735 bd du comté d'orange, 84260 sarrians - 04 90 65 59 39 - contact@fontaineduclos.com - www.fontaineduclos.com -