

## COTES DU RHONE ROUGE 2022

### PREMIOS

- Wine Enthusiast: 92/100
- Revue des vins de France 87-88/100: «Su delicada fragancia recuerda a las fresas silvestres. Este tinto es a la vez corpulento y suave, untuoso y fino gracias a unos taninos flexibles y maduros; evoluciona hacia las violetas con el aire. Es un buen clásico.

### MARIDAJE

Combina igual de bien con carnes rojas a la parrilla o carnes rojas en salsa, como con quesos blandos.

### ENSAMBLE

Garnacha, Syrah

### TERRITORIO

Situado entre Sainte-Cécile les vignes y la Universidad de Suze la Rousse, el suelo es esencialmente calizo-arcilloso pedregoso al norte para la garnacha y arenoso-arcilloso rodado al sur para la syrah.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se despalillan y se estrujan antes de ponerlas en cubas durante unos 15 días. Las uvas se remontan dos veces al día durante la fermentación, lo que permite que el orujo infusione en el mosto, aportando color, estructura y aroma.

### CATA

Color fucsia brillante. En nariz es fresco y afrutado, con brotes de grosella negra, moras, arándanos y menta. En boca es delicioso, con taninos recubiertos.



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil

Alc/vol14%

Servir entre 16°C et 18°C

Guarda de 4 años