

CÔTES DU RHÔNE

COTES DU RHONE ROUGE

2023

RÉCOMPENSES

- Concours General Agricole de Paris : Médaille d'or

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 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 brillante, couleur fuchsia. Le nez est frais et fruité, sur le bourgeon de cassis, la mure, la myrtille et la menthe poivrée. Bouche gourmande aux tanins enrobés.



Alc/vol14%

Servir entre 16°C et 18°C

Garde de 4 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil