



## CÔTES DU RHÔNE ROUGE

*Côte du Rhône* \_\_\_\_\_

### TERROIR

sol argilo-calcaire,  
sablo-limoneux

### CEPAGES

grenache, syrah, mourvèdre

### NEZ

cerise, groseille, poivre,  
réglisse

### BOUCHE

vin frais, équilibré sur le fruit, finale  
en longueur

### SERVICE

16-18°C

### ACCOMPAGNEMENT

pizza,  
brochette de boeuf,  
salade de pâtes,  
volailles & viandes blanches

### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

Vendange manuelle et mécanique avec tri à la parcelle. Eraflage total et léger foulage. Cuvaision de 8 à 10 jours en cuves inox thermorégulées. Après les fermentations, la mise en bouteille est effectuée au printemps qui suit la récolte pour préserver le fruit.