



CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Côtes du Rhône —————

TERROIR

sol argilo-calcaire,
sablonneux

CEPAGES

grenache, syrah

NEZ

fruits rouges frais, framboise,
groseille

BOUCHE

vin équilibré, souple, notes gourmandes de
fruits rouges, tanins soyeux

SERVICE

16-18°C

ACCOMPAGNEMENTS

grillades,
carpaccio de boeuf,
salades fraîches,
poulet basquaise

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.