



## LA SOURCE ROUGE

*Côtes du Rhône*

### TERROIR

sol argilo-calcaire

### CEPAGES

grenache, syrah, carignan

### NEZ

fruits noirs, épices, chocolat noir

### BOUCHE

vin frais, élégant, belle concentration de saveurs, finale épicée

### SERVICE

16-18°C

### ACCOMPAGNEMENTS

charcuterie,  
pâtes en sauce,  
saucisson brioché,  
viandes rouges roties

### 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.