

Côtes du Rhône Rouge 2019

Cépages

65 % Grenache
25 % Syrah
10% Mourvèdre

Terroir

Coteaux Argilo-calcaire
Age moyen des vignes : 35 ans

Rendement

40 Hl / Ha

Vendanges

Manuelles

Vinification

Raisin égrappé. Macération de 24 heures. Fermentation avec pigeage au début, et remontage doux sur la fin. Température comprise entre 27 et 31°C. Elevé 10 mois dont 20 % en barriques de chêne Français.

Production et Conditionnement

18000 bouteilles de 75 cl.
Bouteille de forme bourguignonne.
Bouchon en liège reconstitué du Portugal.

Dégustation

Belle robe pourpre soutenue.
Nez élégant et expressif où se succèdent des notes suaves de fruits rouges au sirop, d'épices (girofle) et une pointe de caramel.
La bouche opulente et subtile s'exprime sur des notes de tarte aux fruits, et une pointe de cannelle.
La finale de ce vin charmeur, supportée par des tanins élégants, allie délicatesse et richesse.

Accord mets et vins

A servir avec des viandes rouges, du gibier ou du fromage. Entre 16 à 18°C.
A déguster entre 2 et 4 ans.

