



AOP Côtes du Rhône Rouge



Terroir

- ◆ Vignoble orienté Nord/Sud.
- ◆ Sols de sables et d'argiles clairsemés de galets roulés.
- ◆ 5 ha de vignes âgées de 25 à 50 ans.



Cépages

- ◆ 60% Grenache
- ◆ 40% Syrah



Vinification

Cuaison de 18 à 28 jours en cuve inox. Vinifications par cépage. Extraction par pigeages et avec quelques remontages, contrôle des températures (max 28°C). Elevage de 12 mois en cuve avant assemblage et mise en bouteille.



Dégustation

Robe grenat profond.
Nez délicat et enivrant aux notes de fruits rouges croquants, de gelée de cassis, de framboises, qui s'aère ensuite sur des notes de cèdre. Attaque franche, soutenue par des tanins fins, charnus et une finale presque mentholée.
Vin très net, équilibré avec de la minéralité.



Service

- ◆ Servir entre 15° et 16°C:
- ◆ A déguster entre 2 et 5 ans après l'année du millésime



Idées d'accords

- ◆ Paupiettes de filet mignon au chorizo
- ◆ Lapin rôti à l'aigre doux
- ◆ Parmentier de confit de canard, purée de pois cassés