

# CAPRICE

## COTES DU RHONE

### INFORMATION

---

**Appellation :** COTES DU RHONE

**Cépage :** GRENACHE SYRAH

**Alcool :** 13%

**Certification :** HVE

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** La plus simple possible... De façon à respecter le fruit et la fraîcheur de cette cuvée. Vendange égrappée à 100%. Fermentation et macération assez courte : 1 semaine. Remontage et contrôle des températures quotidiennes

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Drôme

**Surface :**

**Type de sol :** Tandis que les Grenaches prennent toute

**Climat :** CHAUD ET SEC

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Sa couleur nous rappelle de jeunes cassis juste mûrs, avec de très jolis reflets violets.

**Nez :** Au premier nez, ce Côtes du Rhône est un vin très expressif. Les petits fruits rouges vous annoncent déjà une belle fraîcheur. C'est un vin généreux, que l'on partagera volontiers avec des amis.

**Bouche :** Le palais se réjouit à déguster cette Grenache, bien mûre, sa souplesse et ses tanins fondus donnent immédiatement envie d'en boire un autre verre ! Belle longueur en bouche soulignée par une très agréable note de violette.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 15°

**Accords mets et vins :** Ce vin rieur se dégustera volontiers avec de belles côtelettes d'agneau de pays au thym, un fromage de tête crémeux ou de belles charcuteries

# CAPRICE

## COTES DU RHONE

**Garde :** À déguster dès votre retour à la maison ... Ou dans les 3 à 5 ans.