

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône

INFORMATION

Appellation : Côtes du Rhône

Cépage : 70% Syrah, 30% Grenache

Alcool : 13.50%

Certification : Vin Biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vendange éraflée non foulée, suivie d'une courte infusion

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 12



TERROIR

Région Viticole : Jeunes vignes (moins de 15 ans) situées sur l'aire d'appellation Vacqueyras, repliées en Côtes du Rhône

Surface : 1 hectare

Type de sol : les parcelles sont situées sur les garrigues. Ce sont des terres fines et légères recouvertes de cailloux calcaire déposé par l'ancien lit de la rivière Ouvèze.

Climat : Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe ruby

Nez : Fruits noirs

Bouche : Un vin friand, subtil mélange d'épices douces et de violette.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15°

Accords mets et vins : Navarin de mouton, côtelette d'agneau grillé au romarin

Garde : Vin à déguster et apprécier dans les 4 ans