

# COTES DU RHONE GRAND VENEUR

## COTES DU RHONE

### INFORMATION

---

**Appellation :** COTES DU RHONE

**Cépage :**  
GRENACHE/SYRAH/MOURVE  
DRE/CINSAULT

**Alcool :** 14%

**Certification :**

**Bio :** Oui



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification traditionnelle et élevage en cuves uniquement. Mise en bouteilles 10 à 12 mois après récolte.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 37.5 cl, 75 cl, 1.5 l, 3 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** RHONE SUD

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** La robe est rouge grenat avec des reflets violacés,

**Nez :** le nez repose sur une gamme aromatique variant de fruits frais, baies rouges, framboise sauvage, cassis, mûre...

**Bouche :** La bouche savoureuse révèle un très bon volume, des tannins soyeux et des arômes fruités. La finale s'oriente sur des caractères de garrigue, de réglisse et de poivre noir. Le Côtes du Rhône de tous les jours par excellence.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 17°C

**Accords mets et vins :**  
FROMAGES, VIANDES  
ROUGES

**Garde :**