

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 :