

Cotes du Rhone Roc-Epine

Cotes du Rhone

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : Grenache 70%
Syrah 30%

Alcool : 13.5

Certification : BIO

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vendange égrappée à 100%. Macération courte, 8 à 10 jours environ à température contrôlée entre 23°C et 30°C, fermentation et pressurage puis conservation en cuve inox. Le vin se repose jusqu'à la mise en bouteilles qui s'effectue au printemps.

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface : 25ha

Type de sol : Caillouteux et argilo-calcaire pour une parcelle ; sablonneux et galets roulés pour l'autre parcelle (ancien lit du Rhône).

Climat : Climat chaud et sec

DÉGUSTATION

Œil : rouge rubis et nuance bleutée

Nez : arômes de fruits murs, de cerises, de cassis et de sous-bois

Bouche : En bouche, très velouté avec une bonne concentration.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12

Accords mets et vins :
Nous vous conseillons pour une consommation estivale, de le servir après un passage au réfrigérateur pendant 24 heures environ, ou de le conserver au froid et de le sortir 2 heures avant de le déguster. Ce vin s'accommode très bien avec charcuterie, viandes blanches, grillades, pâtes, cuisine méditerranéenne. Le potentiel de garde est de 3 à 5 ans grâce à sa matière riche et puissante.

Cotes du Rhone Roc-Epine

Cotes du Rhone

Garde : 3 à 5 ans