



AOP Côtes du Rhône

Gamme Tradition

Pour nos rouges, nous recherchons des vins gourmands et frais, sur une base tannique douce. Nous travaillons en vinification traditionnelle, avec dégustation bi quotidienne des cuves, ce qui nous permet de maîtriser l'extraction de la structure. Macération sous marc de 2 à 4 semaines selon les cuvées, afin de travailler le gras, l'onctuosité et le fond du des tannins. Elevage sur lies fines afin de préserver les arômes et favoriser une prise de gras et un enrobage des tannins.

Millésime : 2017

Cépages:

60% Grenache – 40% Syrah.

Age moyen des vignes: 30 ans

Terroir :

Le vignoble, sur pentes légères, est implanté sur un sol caillouteux, argilo calcaire. Le climat, de type Méditerranéen, est protégé du Mistral par les reliefs proches..

Dégustation :

Belle robe pourpre. Joli nez de fruits frais à petits grains (cassis). La bouche est gourmande et équilibrée avec une finale à l'empreinte soyeuse, tout en fraischeur.

Accords mets et vin :

Parfait compagnon d'un bel assortiment de charcuteries, agneau rôti ou en civet.

Garde : à boire dans les 3 ans

