

Côtes du Rhône Rouge

APPELLATION :	Côtes du Rhône
CEPAGES :	Grenache 50 % Syrah 40 % Cinsault 10 %
TERROIR :	<i>Argilo-calcaire sur Galets Roulés</i>
RENDEMENT :	42 Hl/ha
RECOLTE :	Manuelle
VINIFICATION :	Raisins triés et égrappés. Vinification parcellaire. Cuvaision de 10 jours avant un pressage doux. Délestages et remontages réguliers avec maintien de la température. Elevage en cuve émail.
LITRAGE :	75cl

Il est produit sur un sol pauvre de galets roulés qui lui donne typicité et concentration

Conseil de dégustation : A la fois fruité et épicé, avec du corps, il sera le compagnon idéal d'une viande en sauce, d'une assiette de pâtes ou d'un plateau de fromages.

