

AOC Côtes-du-Rhône ROUGE - 2013



Encépagement

Grenache 70%	Syrah 10%
Mourvèdre 10%	Cinsault 5%
Clairette 2.5%	Bourboulenc 2.5%

Terroir

Sols argilo - limoneux sur terrasse en pied de coteaux.

Mode de vinification

Sur cette parcelle plantée de différents cépages, chaque grappe apporte ses caractéristiques particulières. Récoltés à maturité du grenache, les autres cépages apportent l'équilibre que l'on recherche pour ce vin, soit par leur acidité ou leur moelleux. Cette méthode est l'héritage d'un savoir-faire pratiqué et transmis par nos aînés.

Assemblage des mets et des vins

Ce Côtes du Rhône s'apprécie chaque jour au moment des repas. Vin souple, fruité et gouleyant qui s'appréciera sur tous vos gratins, charcuteries, omelettes.

Température de consommation

De 16 à 18°C.

Commentaires de dégustation

Ce vin possède une robe soutenue, aux reflets violacés, avec un nez riche et complexe, fruits mûrs macérés. Note de torréfaction en bouche, vin avec beaucoup de matière.