

CÔTES DU RHÔNE ROUGE

CÉPAGES

60% Grenache
30% Syrah
10% Marselan

VINIFICATION

Foulage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un pigeage par "robot pigeur". Bonne maîtrise des températures.

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec, hiver doux, grande luminosité).

DÉGUSTATION

Belle robe rouge carmin, brillante et profonde. Son nez, puissant et charmeur, exprime des notes de fruits rouges frais enveloppées par une jolie touche de cacao. La bouche est souple et ronde, avec un joli mordant révélé par les arômes de fruits frais. La finale est longue sur des tanins soyeux.

ACCORDS METS & VINS

Léger ce vin pourra accompagner des viandes grillées mais aussi se boire en apéritif ou en entrée pour accompagner une tarte fine aux tomates confites par exemple.

CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L
- BIB 5 L



Vin Plaisir