



Côtes du Rhône Rouge

Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Terroir & Culture : Argilo calcaire.

Vin biologique, vignoble pionnier en Agriculture Biologique depuis 1973.

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & Elevage : Egrappage complet.

Fermentation de 21 jours en cuve inox thermo régulée.

Vinification traditionnelle. Degré d'alcool de 14,5% vol. Production d'environ 50 000 cols

Dégustation: Sa robe rubis s'allie aux fragrances de framboise. Ce vin rouge s'ouvre en bouche sur des tanins puissants et ciselés, laissant place aux notes de garrigue et fruits mûrs avec une finale griottes.

Garde : Environ 5 ans allongés en cave.

Accords Mets/Vin : Avec un gibier, ou des viandes rouges et/ou fromage typé bleu.

Servir à 16-18 ° environ.

