

Fruité

Profond

Facile



Service
17°

Garde
5 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Un Côtes du Rhône Village vivifiant et rafraîchissant, léger, idéal pour toutes les occasions.

PALETTE AROMATIQUE



prune



cerise noire



mûre

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

65% Grenache noir
25% Syrah
10% Mourvèdre



TERROIR

Un vignoble situé à 300 mètres d'altitude qui domine le Nord de la Vallée de l'Eygues, sur des sols argilo-calcaires mêlés à des graves et du grès.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Cuvaïson moyenne de 15 jours. Eraflage total à réception des raisins.

Délestages pour une fine extraction de la couleur, remontages quotidiens, pigeages manuels.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton.

ACCORDS METS ET VINS

Un boeuf braisé aux carottes
Un petit salé aux lentilles
Un plateau de fromages

