

## CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Vin biologique, certifié FR BIO 10

### **TERROIR**

Argilo sablonneux

### **CÉPAGES**

Grenache 80 %, Syrah 20 %

### **VINIFICATION & ÉLEVAGE**

Les grappes sont directement égrappées dès leur arrivée en cave. Les syrahs sont vinifiées séparément des grenaches. La fermentation se fait sous température contrôlée par échangeur thermique à 20-22°C au début, puis monte vers 28° en fin de macération. La cuvaison traditionnelle dure de 10 à 15 jours en cuve.

Existe en 37,5 cL 75cL, BIB 5L & 10L

### **DÉGUSTATION**

Belle robe rubis soutenue, lumineuse et limpide.

Nez jeune aux accents de fruits rouges et noirs, viennent aussi des arômes de réglisse et de violette.

Attaque ample, ronde qui affiche des qualités de souplesse et surtout des parfums gourmands.

Un vin bien parfumé doté de fraîcheur avec une assez belle construction. Un vin jeune mais qui est bien né.

### **CONSEILS**

Vin très agréable, à boire tous les jours. Servez-le sur du lapin, de l'agneau ou de la cuisine méditerranéenne. Il sera le compagnon idéal pour la saison des grillades.

Température de service : de 16 à 18°C

