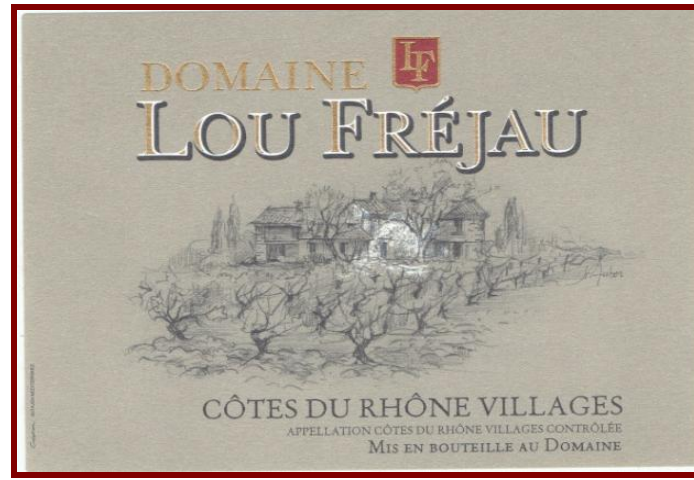




Côtes-du-Rhône Villages Rouge 2018



FR-BIO-01
Agriculture France

Nature des Sols : Situé sur des sols constitués de quelques galets roulés de quartzite, mélangés à des éléments plus fins d'argile rouge. Ils lui confèrent l'aptitude à une bonne maturation du raisin.

Vendanges : manuelles et mécaniques.

Vinification traditionnelle : cuvaison longue, vieillissement en Foudres de Chênes de 10 mois en moyenne.

Afin d'optimiser leur complémentarité l'assemblage des cépages est réalisé dès la vendanges. Ce vin est élaboré sur la base de 3 cépages : Ce vin est élaboré sur la base de 3 cépages : Grenache 68%, Syrah 20%, Mourvèdre 12%.

Commentaires dégustation :

Robe rouge pourpre, soutenue et brillante.

En premier nez notes de fruits noirs type mûre et cassis, puis à l'aération un mélange d'herbes de garrigue et de réglisse.

Ce vin a un bon équilibre, des tanins marqués mais tout en finesse, élégants. On retrouve les fruits noirs en bouche sur sa longueur. Beaucoup de plaisir à la dégustation.

