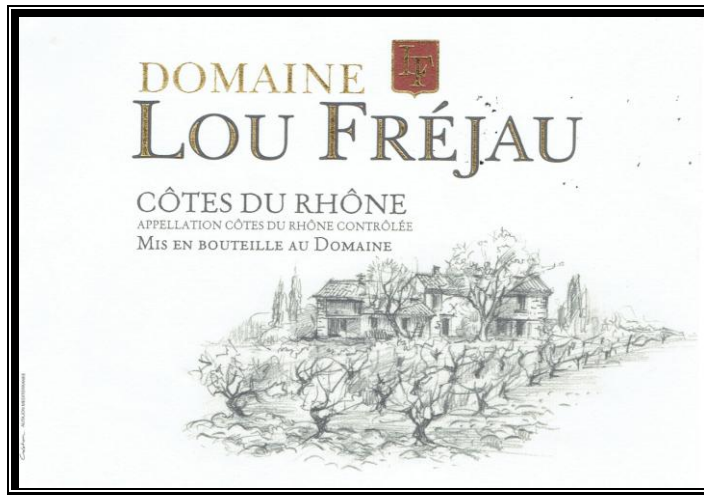




Côtes-du-Rhône Rouge 2016



FR-BIO-01
Agriculture France

Nature des Sols : Sols pauvres, sablonneux.

Vendanges : manuelles et mécaniques.

Vinification traditionnelle : longue macération avec un passage en Foudres de Chênes de 10 mois environ.

Afin que leur complémentarité soit optimisée, l'assemblage des cépages est réalisé dès la vendanges. Le Grenache reste dominant avec 49% mais s'accompagne de la Syrah 22 %, du Mourvèdre 15%, du Marselan 7% et du Cinsault 7%.

Commentaires dégustation

Robe grenat intense, lumineuse et limpide.

Le premier nez révèle des notes fruités de fruits rouges: cerises, fraises, framboises, l'aération s'enrichit d'épices méridionales.

Attaque ample et ronde presque velouté, vin équilibré, fruité et charnu, long en bouche, tannins encore bien marqués sur la fin.

En bouche un Côtes-Du-Rhône qui fait honneur à son appellation, à la fois typé et personnalisé.

