

## Côtes du Rhône

### *Cuvée les Insolites - Rouge*



#### **Assemblage**

Cette cuvée est issue d'une sélection parcelle des meilleures Syrah de l'appellation Côtes du Rhône.



#### **Terroir**

Les terroirs dont sont issus les raisins sont de type caillouteux argilo-calcaires ou des épandages caillouteux



#### **Vinification**

Fermentation pendant une semaine puis macération pendant quatre semaines environ ; remontages quotidiens afin d'extraire la couleur et les tanins. Elevage en cuve sur lies fines, fermentation malolactique, filtration avant mise en bouteille.



#### **Dégustation**

- **Robe** : rouge rubis très intense avec de reflets violette
- **Nez** : puissant et complexe ; notes d'épices, tapenade, fruits rouges confits
- **Bouche** : très fruité, élégante et concentrée ; les tanins sont présents, mais déjà très souples. Ce vin propose une longueur en bouche exceptionnelle digne des meilleures Syrah de notre région.



#### **Accords mets/vins**

Ce vin accompagnera à merveille un risotto de champignons, fondue de poireaux ou un dessert crémeux.



**Température de dégustation : 17°C.**



#### **Evolution**

Vin pouvant être apprécié dès à présent, ou dégusté dans les 5 ans.