

Côtes du Rhône

Tradition - Rouge



Assemblage

Ce vin est un assemblage de différents cépages avec une majorité de Grenache et de Syrah ainsi que du Carignan.



Terroir

Ce vin est élaboré à partir de vigne cultivés sur deux sols différents : argilo-calcaire ou épandages caillouteux. Le rendement maximum de l'appellation est de 51hl/ha.



Vinification

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



Dégustation

- Robe : claire, rouge rubis aux reflets violacés. Il est limpide, fluide, luisant
- Nez : est expressif, fruité, sur des odeurs de bourgeon de cassis, de cerises à l'eau de vie. Après aération, il s'ouvre sur des notes de réglisse
- Bouche : belle expression méridionale



Accords mets/vins

Tomme de chèvre, steak de bœuf flambé au poivre, fajitas de poulet, moussaka d'aubergines.



Température de dégustation : 14-16°C



Evolution

A boire ou à conserver jusqu'à 3 ans.