

Côtes du Rhône

Vin biologique - Rouge



Assemblage

Ce vin est un assemblage de différents cépages (Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre) avec une majorité de Grenache. Les parcelles sont conduites suivant les principes de l'agriculture biologique.



Terroir

Les vignes sont cultivées sur des sables et des galets roulés. Le rendement maximum de l'appellation est de 51hl/ha.



Vinification

Cette cuvée est travaillée en respectant les principes de la vinification biologique (limitation des intrants, doses de soufre plus faible...). Fermentation pendant une semaine puis macération pendant trois semaines environ afin d'extraire la matière ; remontages quotidien. Elevage en cuve sur lies fines, fermentation malolactique, filtration légère avant mise en bouteille.



Dégustation

- Robe : très beau rouge cerise
- Nez : belle fraîcheur, sur les fruits frais : groseille, cerise
- Bouche : vin souple, frais et fruité ; la structure arrive en fin de bouche et propose des tanins soyeux



Accords mets/vins

A déguster avec des légumes à la plancha, une ratatouille ou encore une quiche aux légumes.



Température de dégustation : 14-16°C.



Evolution

Possibilité de le déguster durant 3 ans.