

Côtes du Rhône Villages Laudun

Les Barryes - Rouge



Assemblage

Ce vin est le résultat d'un assemblage harmonieux de Grenache et de Syrah.



Terroir

Les vignes sont situées près de la Chapelle de Mayran sur la commune de Saint-Victor La Coste. Ce site est connu depuis l'époque Gallo-Romaine. Le terroir sableux orienté au nord du plateau permet d'obtenir un vin plus fin. Le rendement de l'appellation est de 41 hl/ha.



Vinification

Fermentation des deux cépages ensemble puis macération pendant 3 à 4 semaines avec maîtrise des températures, remontages quotidiens. Elevé en cuve uniquement.



Dégustation

- Robe : rubis, reflets grenat
- Nez : marqué par les fruits rouges frais, cerise, framboise
- Bouche : les fruits décelés au nez sont présents, la bouche est toute en onctuosité et en rondeur, les tanins sont élégants et veloutés



Accords mets/vins

Accompagnera à merveille un plat cuisiné au romarin et aux herbes de Provinces.



Température de service : 14/16°C.



Evolution

Ce vin peut être dégusté sur sa jeunesse et se conserve jusqu'à 4 ans.