

Côtes du Rhône Rouge «1922»

1922 est l'année de naissance de notre cave, à Roquemaure, berceau des Côtes du Rhône. C'est donc en hommage à sa création que nos cuvées Côtes du Rhône portent ce nom, et ce depuis que nous avons fêté son centenaire.



Assemblage

- 50% Grenache
- 30% Syrah
- 10% Marselan
- 10% Carignan



Terroir

- Argilo-calcaire et épandages caillouteux
- Rendement maximum de l'appellation : 41hl/ha



Vinification

- Fermentation : une semaine
- Macération : trois semaines afin d'extraire la matière
- Remontages quotidiens
- Élevage en cuve béton sur lies fines et fermentation malolactique
- Filtration avant mise en bouteille



Dégustation

- **Robe** : claire, rouge rubis aux reflets violacés. Il est limpide, fluide et luisant
- **Nez** : 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



Température de dégustation

- 14-16°C



Evolution

- A boire sur sa jeunesse ou à conserver quelques années

