



Côtes-du-Rhône

Les cépages

Assemblage de Grenache et de Syrah.

Le terroir

Les vignobles de ce Côtes-du-Rhône proviennent de terroirs différents (sur 4 départements : Drôme, Vaucluse, Gard et Ardèche) tel que des terrasses alluviales argilo-calcaires, argile...

Cela confère à ce vin une incroyable richesse et complexité.

Les vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement à maturité.

La vinification

La vendange est entièrement égrappée. La cuvaison dure environ 15 jours, ce qui permet au vin d'avoir une belle structure tannique nécessaire à son vieillissement et à une bonne stabilité.

L'élevage

L'élevage se fait en cuves et l'assemblage est réalisé à la fin du printemps.

La dégustation

Robe : rouge grenat.

Nez : arômes de fruits rouges (essentiellement griottes et fraises).

Bouche : ce vin présente une belle structure et des tanins fermés. Les arômes sont complexes d'épices et de fruits.

Grape varieties

Blend of Grenache and Syrah.

Terroir

The vineyards of this Côtes-du-Rhône come from different soils (from 4 neighbouring regions: Drôme, Vaucluse, Gard and Ardèche) such as clay-calcareous alluvial deposit terraces and clay... Providing this wine an incredible richness and complexity.

Harvest

The grapes are hand-harvested at maturity.

Vinification

The whole grapes are destemmed. A two-week vat time provides a great tannic structure compulsory to its ageing and a good stability.

Maturing

The wine is aged in vats and the blending is performed by the end of spring.

Tasting

Colour: garnet red.

Nose: red fruit aromas (mainly morello cherry and strawberry).

Palate: this wine is well-structured with firm tannins. Aromas are complex of spices and fruits.

