



Côtes-du-Rhône Villages “Agrioto”

Les cépages

Assemblage de Grenache et de Syrah.

Le terroir

Sols argilo-calcaires provenant de terrasses de galets roulés et de lauzes.

Les vendanges

Les raisins sont ramassés à maturité.

La vinification

La cuvaision se fait en cuves béton de 3 à 4 semaines avec remontage quotidien.

L'élevage

Le vin est élevé pendant un an en cuve béton.

La dégustation

Robe: sombre grenat.

Nez: arômes de petits fruits noirs très mûrs.

Bouche: arômes d'épices et de réglisse.

Avec ce vin nous avons aimé : jarret de porc braisé.

Température de dégustation : 16-18 °C.

La garde : 3 à 5 ans.

Grape varieties

Blend of Grenache and Syrah.

Terroir

Clay and limestone soils coming from terraces of round pebbles and lauzes rock made of limestone.

Harvest

Grapes are harvested at maturity.

Vinification

Vat times are performed in concrete vats from 3 to 4 weeks with daily pumping over.

Maturing

The wine is aged for one year in concrete vats.

Tasting

Colour: dark garnet-red colour.

Nose: aromas of very ripe black fruits.

Palate: spicy and liquorice aromas.

Recommended food pairing: braised knuckle of pork.

Serving temperature: 16-18°C.

Ageing potential: 3-5 years.

