

Côtes du Rhône

ACANTALYS

A.O.C Côtes du Rhône Rouge

Terroir : sols argilo-calcaires et caillouteux



Le vignoble :

Zone de production : Communes limitrophes de Tavel (Rochefort du Gard, Sauveterre et Pujaut).
Age des vignes : 25 ans.
Superficie du Vignoble : 60 hectares
Rendement maximum : 45 hl/ha.

Cépages :

Grenache noir (60%, potentiel aromatique et souplesse) - **Syrah** (20%, fruit, richesse et structure), **Carignan**, **Mourvèdre** (20%, arômes de fruits et d'épices).

Vinification :

Vendange éraflée. Cuvaision de 15 jours environ. Un remontage d'homogénéisation est effectué après encuvage. Il est suivi, durant la fermentation alcoolique sur marc, par deux ou trois remontages selon la densité. Un suivi des températures permet de réfrigérer si nécessaire.

Caractères gustatifs :

Œil : robe brillante, violine foncée

Nez : flatteur, poivré et fruits rouges

Bouche : attaque souple et fruitée, vin agréable et facile à boire.

Conseils de Dégustation :

Température idéale de service : 16°C-18°C

Aptitude au vieillissement : 3 à 5 ans environ. Convient parfaitement avec des viandes rouge et blanches grillées, des charcuteries et fromages, des tartes salées, des pâtes fraîches, des Lasagnes ou des Cannellonis.

Distinctions et commentaires :

WINE SPECTATOR : 89/100

Un Côtes-du-Rhône signé « Les Vignerons de Tavel » d'un très bon rapport qualité prix.

Présentation :

Bouteille Bourguignonne feuille morte.
Existe en 75 cl. et 37.5 cl.