



AOP Côte de Rhone Rouge Tradition



Cépages

Grenache, Carignan, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

Terroir

Vignes âgées de 20 ans.

Sol argilo-calcaire et galets roulés avec matrice sableuse.

Vinification

La vendange est traitée en vinification traditionnelle avec 15 à 20 jours de macération. La fermentation se fait à des températures entre 26 et 28°C.

Dégustation

Une robe rouge cerise. Un nez de fruits rouges. Une bouche souple, fruitée et harmonieuse avec une agréable fraîcheur.

Accompagnement

Ce vin accompagnera vos viandes grillées et vos plats épicés.

Température de service

Entre 15 et 16 °C.

Potentiel de garde

Deux à trois ans.