

AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES



CÉPAGE

40% syrah
40% grenache
20% mourvèdre

APOGÉE 2 à 5 ans

T° DE SERVICE 15°C

Terroir

Un encépagement de 40% syrah, 40% grenache et 20% mourvèdre et une sélection de vignes de 30 ans de moyenne d'âge, sur des sols de nature différente comme des galets ou des sédiments.

Vinification

Vinification traditionnelle et longue sous contrôle de température. L'élevage dure 24 mois dans des anciens futs de Côte-Rôtie

Dégustation

Un vin puissant et riche, une belle concentration aux arômes de gros fruits rouges (cerises) avec des tanins fins et une nuance épicée.

Accord mets et vins

Il accompagne une cuisine riche en arômes, des plats libanais par exemple ou des viandes marinées.