



Aire de production

La Vallée du Rhône est le 2ème vignoble d'AOC français avec ses 70 014 ha de surface de production. L'appellation Côtes-du-Rhône-Villages est produite sur les rives droite et gauche du Rhône entre Vienne et Avignon. Elle couvre 9 201 ha et s'étend sur pas moins de 4 départements : le Vaucluse, La Drôme, le Gard et l'Ardèche.

Origine

Sol de nature argilo-calcaire très pierreux.

Cépage

75% Grenache, 25% Syrah

Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés après dégustation des baies sur place pour une maturité optimum. Vinification traditionnelle avec une fermentation longue (de 3 à 4 semaines), des remontages et des délestages quotidiens afin d'extraire un maximum de couleur et d'arômes.

Notes de dégustation

COULEUR : Rouge sombre avec des reflets prune.

NEZ : Une intense combinaison de fruits compotés, de petits fruits sauvages, d'épices et de réglisse.

PALAIS : Superbe équilibre soutenu par des tannins bien fondus.

Accords mets et vins

Ce vin se mariera très bien avec un lapin rôti aux olives, de l'agneau grillé, des viandes rouges en sauce et les fromages comme le Beaufort.

Service

14°C

Potentiel de garde

Entre 2 et 4 ans