



Côtes du Rhône rouge 2013



**Cépages** : 40% Syrah - 60% Grenache

**Notes de Dégustation :**

Visuelle: robe de couleur grenat.

Olfactive : nez élégant aux arômes fruités et épicés.

Gustative : bouche bien équilibré avec des notes aromatiques de fruits rouges, avec une légère sensation de sucrosité, ses tanins sont fins.

**Vinification** : Égrappage et trie sur table - Cuvaision 10 à 15 jours -

Température de fermentation 28 à 30°C

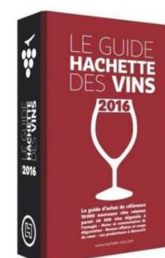
Remontages et pigeages réguliers.

**Elevage** : Après fermentation malo-lactique, soutirage et élevage 12 à 18 mois en cuves bétons.

**Accords mets et vins :**

Élégant, il accompagnera parfaitement vos charcuteries, entrées chaudes ou froides (caviar d'aubergine, crespéou...), viandes et poissons grillées (côte de boeuf, espadon, thon....)

Son potentiel de garde est de 3 à 5 ans.



Contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Produit de France