

CÔTES-DU-RHÔNE

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE



Les vignes produisant ce Côtes-du-Rhône sont situées sur d'anciennes garrigues défrichées qui s'étendent en terrasses entre Bédarrides et Sorgues.

Histoire

En 1936, l'AOC Côtes-du-Rhône est créée et contraint les vignerons à respecter des critères spécifiques : délimitation de l'aire de production, cépages, rendement, qualité du vin, degré. L'aire de l'appellation est vaste, elle s'étend de Vienne à Avignon.

Terroir

Un sol majoritairement argilo-calcaire.

Cépages

Grenache 70%, Cinsault 10%, Carignan 10%, Syrah 10%.

Elaboration

Le Côtes-du-Rhône rouge est vinifié traditionnellement. Tri et mise en cuves par gravité. Fermentation alcoolique en cuve inox entre 12 et 15 jours. Pressurage. Fermentation malo-lactique et élevage en cuve béton.

Vin

Vin rouge fruité, charpenté, généreux et corsé. Notes de fruits rouges, d'épices et de réglisse. Un vin parfaitement structuré avec beaucoup de rondeur et aux tanins fondus. Il accompagnera parfaitement toutes vos viandes blanches et rouges et les fromages, même les plus corsés.

Température

A servir à 16-18°C.

