

Médailles / Presse



& Fiches techniques

Côtes du Rhône rouge 2021



Appellation d'origine protégée : Côtes du Rhône
AOC

Sols : Majoritairement argiles rouges et grès

Encépagement : 60 % Grenache, 30 % Syrah et 10 % Carignan/Mourvèdre

Âge moyen des vignes : 40 ans

Elevage : 100 % cuve béton

Température de service : 14-16 °C

Potentiel de garde : 10-15 ans

Dégustation

Couleur : Rouge rubis, robe brillante

Nez : Bouquet aromatique complexe et séduisant, des fruits noirs (myrtille, mûre), des nuances de garrigues (thym, romarin) et une note d'orange sanguine.

Bouche : Equilibre et tanins fins. La sensation en bouche est à la fois fruitée et épicée avec une dominante de fruits rouges juteux apportant une belle vivacité à l'ensemble.

C'est un vin qui s'accordera parfaitement avec des plats méditerranéens tels que des viandes rouges grillées, plats à base de tomates, terrines de légumes ou fromages affinés.

