

AOP CÔTES DU RHÔNE ROUGE

pk170.3

60% Grenache / 40% Syrah

TERROIR

Sol : Sols argilo-calcaires, sols de galets.

Mode de culture : Agriculture biologique.

VINIFICATION

Egrappage total, vinification classique, filtration légère.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur framboise, profonde, reflets violines.

Nez : Charmeur, fruité (cassis, framboise), arômes de réglisse, d'épices, de vanille et de caramel.

Bouche : Souple à l'attaque, à l'évolution les tanins sont fondus et soyeux, bonne persistance pour ce vin de plaisir.

SERVICE

Température de service : Entre 15° et 18°

Garde : Jusqu'à 5 ans de garde.

Accords mets et vins : Charcuteries, Viandes rouges grillées, Côte d'agneau, Viandes blanches en sauce, Cuisine méditerranéenne



CONTACT :

Mail : contact@maisonsafranier.com

1244 route de Camaret 84850 TRAVAILLAN

