



Côtes du Rhône rouge

SITUATION : Ce vin est issu d'une sélection de vignobles provenant de l'ensemble de la région sud de la Vallée du Rhône, qui s'étend de Montélimar à Nîmes.



VIGNOBLE ET TERROIR : Les vignes de Grenache et Syrah sont plantées sur des terrains de plaine argilo-calcaires et cultivées pour obtenir un rendement d'environ 50 hl/ha

CÉPAGES : Grenache noir, Syrah

ELABORATION :



Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environ 15 jours avec uniquement des remontages, après une macération pré fermentaire à froid. Le vin est élevé en cuves jusqu'à sa mise en bouteille 1 an après.

DÉGUSTATION :



Une jolie expression de cassis et framboise écrasée au nez, et une bouche fraîche et fruitée.

SERVICE ET ACCORDS :

16°C, un peu plus frais que les crus.
Sur des plats quotidiens variés et des viandes grillées.



Carte d'identité des cépages

Grenache noir : originaire d'Espagne, le Grenache est le cépage emblématique de la Vallée du Rhône sud. Il supporte très bien la sécheresse et donne des jus très sucrés. Il est généralement assemblé et contribue à la puissance et au volume des vins du sud de la Vallée du Rhône.

Syrah : souvent palissée car peu résistante au mistral, ce cépage produit des vins très colorés d'une belle couleur violacée, aux arômes intenses de fruits et d'épices selon les appellations. Il s'associe très bien au Grenache, apportant fraîcheur, fruité et tanins dans les assemblages.



retrouvez- nous sur
notre site internet
www.lavau.fr

