



Côtes du Rhône Villages rouge

SITUATION : Ce vin est issu de parcelles sélectionnées sur les plus jolis terroirs 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 particulièrement bien exposés et cultivés pour obtenir un rendement d'environ 40 hl/ha

CÉPAGES : Grenache noir, Syrah

ELABORATION :

Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environs 18 jours avec uniquement des remontages. 50% de la cuvée sont élevés en cuves, et 50% en barriques de 450L de 1 et 2 vins, pendant une durée de 12 mois, avant d'être assemblés avec la partie cuve.

DÉGUSTATION :

Le nez, délicatement boisé, offre des arômes d'épices douces qui se mêlent avec délicatesse aux notes de mûre et de cassis. La bouche est une concentration d'arômes supportée par des tanins d'une belle rondeur et bien présents.

SERVICE ET ACCORDS :

17°C, température intermédiaire pour canaliser la puissance du vin tout en le laissant s'ouvrir. Idéal sur des grillades, une belle charcuterie ou un camembert.

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

