



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 (60%) Syrah (40%)



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.



Find out more
on our website
www.lavau.fr

