



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 (50%) Syrah (50%)



ELABORATION:

Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environ 18 jours avec uniquement des remontages. 50% de la cuvée est élevée 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.



Find out more
on our website
www.lavau.fr

