



Côtes du Rhône - 2022

Terroir

Les vignobles du Côtes du Rhône « Réserve » sont issus de terrasses alluviales argilo-calcaires, avec du sable et de l'argile en profondeur.

Encépagement

Grenache noir 65%, syrah 20%, Carignan 10% et Cinsault 5%. Vieilles vignes uniquement.

Vinification

Vinification traditionnelle et élevage en cuves bétons uniquement. Mise en bouteille 10 mois après récolte.

Dégustation

Robe rouge grenat, limpide. Le nez repose sur une gamme aromatique variant des fruits à baies (framboise sauvage, cassis, mûre) aux épices. La bouche très savoureuse, enrobée, révèle un très bon volume, des tannins soyeux et une explosion d'arômes de fruits. Le Côtes du Rhône méridional intense et gourmand par excellence.

Conseil de consommation

Ce grand classique est à déguster entre 1 et 4 ans. Servir à une température de 16°C environ.