

Côtes-du-Rhône

AOC - CÔTES DU RHÔNE | VALLÉE DU RHÔNE



PROFIL

COMPLEXITÉ
FRAÎCHEUR
MINÉRALITÉ
FLORAL
FRUITÉ
BOISÉ



CÉPAGES

90 % Grenache, 10 % Syrah.



TERROIR

Sable, plein Nord, au sommet de la Crau altitude 120m.



VIGNIFICATION

Cuve en béton et inox.



DÉGUSTATION

Le nez éclatant d'ananas, de pomme fraîche et de fleurs blanches vous séduira par son équilibre.

En bouche, ce sont des notes de miel et de poire mûre qui apportent une légère touche d'épices. Une finalité minérale équilibrée donne une texture unique à ce vin.



INSTANT GOURMAND



Plat de viande grillée ou en sauce.



Brandade de morue à la nîmoise.



Cosne du Port Aubry.



Chou rouge braisé à la groseille.



Garde — ●○○○

Carafage — non

Service — 10°

