



Côtes-du-Rhône

Sans Soufre Ajouté

ASSEMBLAGE

100% Grenache

LOCALISATION

Sols d'argile et de limons reposant sur des marnes,
au sud du lieu-dit St Antonin

RENDEMENT

40 hl/ha

SUPERFICIE

1 hectare

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne.
Éraflage à 80% puis macération de 18 jours sans
ajout de sulfite

ÉLEVAGE

En cuves béton et demi muids pendant 6 mois.
Ce vin a été vinifié, élevé et mis en bouteille sans
ajout de soufre

DÉGUSTATION

Ce vin offre des notes de kirsch et de mûres,
mêlées à des notes de poivre et de bouquet garni.
Il est rond, bien texturé et équilibré, avec une
bonne finale.

ACCORDS

Viande grillée ou tarte aux légumes.



Dans les 3 ans après mise
en bouteille



14 - 15°