



Côtes-du-Rhône

ASSEMBLAGE

80% Grenache, 10% Syrah,
10% Mourvèdre

LOCALISATION

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

RENDEMENT

40 hl/ha

SUPERFICIE

4 hectares

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne.
Éraflage à 80% puis macération de 12 à 15 jours.

ÉLEVAGE

En cuves béton et foudres pendant 9 mois.

DÉGUSTATION

Kirsch, mûre, garrigue et arômes floraux se
dégagent de ce Côtes du Rhône moyennement
corsé, aux tanins mûrs, d'une belle densité et d'une
belle finale.

ACCORDS

Viandes ou plats cuisinés aromatisés aux épices
douces.



Dans les 5 ans après mise
en bouteille



15 - 17 °