

LES HISTORIQUES

CHASSEUR

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES



CÉPAGES :

95% Syrah , -5% Vieilles Grenache

TERROIR :

Sol argilo-calcaire sur des parcelles en coteaux exposées sud et sud-est à une altitude de 350 à 460m.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle avec cuvaison de quinze jours. Ce vin est élevé pendant dix-huit mois avant sa commercialisation.

DÉGUSTATION :

Robe rouge profond. Le nez est puissant aux arômes de fruits rouges. En bouche, il est ample, riche avec des tanins souples et élégants tout en conservant un final frais, caractéristique de l'appellation.

ACCORD METS ET VINS :

Gibier, viandes rouges ainsi que les fromages à pâte molle.

GARDE :

5 ans.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Centillisation	Bouteille	Carton	Palette	z	Nombre de couches	Nombre de cartons	Nombre de bouteilles
75cl	bourgogne élégance	Carton Comtadine 6 debout	europe	5	19	95	570

CAVE LA COMTADINE
1 Route de Nyons, 84110 Puyméras
contact@cavelacomtadine.com - www.cavelacomtadine.com

