

LES AUTHENTIQUES

220

CÔTES – DU – RHÔNE VILLAGES



Cépages :

70% Grenache, 30% Syrah

Terroir :

Sol argilo-calcaire caillouteux d'épandage ou de glacis sur terrasse anciennes. Exposition sur des parcelles en côtes exposées sud et sud-est à une altitude de 350 à 460m.

Vinification :

Vinification traditionnelle sur vendange égrappée de 4 semaines puis macération post-fermentaire à chaud de quelques jours.

Dégustation :

Joli rubis brillant. Nez complexe sur les fruits frais, violette et réglisse. Bouche pleine sur les fruits rouges, des tanins soyeux et une belle trame qui lui permettra de bien vieillir.

Accord mets & vins :

Gibier et charcuterie

Garde :

5 ans

Informations logistiques

Centilisation	Bouteille	Carton	Palette	couches	Nombre de couche	Nombre de carton	Nombre de bouteilles
75cl	Bourgogne élégance	Carton à plat	Europe	8	15	120	720

CAVE LA COMTADINE

1 ROUTE DE NYONS, 84110 PUYMERAS

contact@cavelacomtadine.com – www.cavelacomtadine.com

