

GÉORGIQUE

CÔTES -DU-RHÔNE VILLAGES NYONS

Rouge

Cépages : Grenache 70%, Syrah 30%

Terroir :

Nichée au pied des montagnes préalpines, l'appellation Côtes du Rhône Villages NYONS, bénéficie d'un terroir unique sur des coteaux pentus et des plateaux arrasés qui traversent l'échelle des temps géologiques du crétacé (-100M) aux dernières glaciations du Riss (-400 000 ans). La garrigue qui entoure nos vignobles apporte des saveurs authentiques de thym, romarin, avec une finale suave des nuits d'été.

Dégustation :

Située sur des altitudes de 300 à 500m, le micro-climat du nyonsais, chaud en journée et frais la nuit avec du Pontias (vent local protecteur), confère aux vins des saveurs uniques de fruits mûrs aux rondeurs généreuses, s'achevant sur des notes d'épices douces.

Notre philosophie est de travailler la vigne avec respect et de trouver l'équilibre qui permettra au terroir de donner le meilleur de lui-même. Nos vins sont issus de la Nature et d'une parfaite maîtrise de l'amont, ce qui nous permet d'optimiser la vinification et de limiter l'utilisation de soufre et autres intrants.

Accord mets & Vins :

Gibier et charcuterie

Garde :

Sans



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