

# LES AUTHENTIQUES

## LES VIEILLES VIGNES

CÔTES – DU – RHÔNE

### Cépages :

65% Grenache, 35% Syrah

### Terroir :

Ce vin est issu des meilleurs terroirs des communes de Puyméras et de Mérindol les Oliviers. Notre technicien sélectionne, en amont, parmi ces terroirs, les parcelles âgées de plus de trente ans.

### Vinification :

Vinification traditionnelle avec une cuvaison de dix jours. Le Maître de Chais effectue une macération à froid de deux jours avant la fermentation pour extraire le fruit. Ce vin vieillit en cuve, puis 1 à 2 ans en bouteille.

### Dégustation :

Un nez très fruité avec des arômes de framboise et de cassis. Bouche suave avec des tanins fins et ronds.

### Accord mets & vins :

Viande en sauce, gibier, fromages de chèvre des Baronnie.

### Garde :

5 ans



### Informations logistiques

| Centilisation | Bouteille           | Carton          | Palette | couches | Nombre de couche | Nombre de carton | Nombre de bouteilles |
|---------------|---------------------|-----------------|---------|---------|------------------|------------------|----------------------|
| 75cl          | Bourgogne évolution | Carton 6 Debout | Europe  | 21      | 5                | 105              | 630                  |

CAVE LA COMTADINE

1 ROUTE DE NYONS, 84110 PUYMERAS

contact@cavelacomtadine.com – www.cavelacomtadine.com

