

Côtes du Rhône Rouge 2018



Cépages : Grenache, Syrah, Marselan

Terroir : Limoneux et argilo-calcaire

Date de plantation : Grenache 1970, Syrah 1974, Marselan 2011

Vinification et élevage : grappes éraflées à 100%.
Macération de 15 jours en cuve inox avec remontages quotidiens. Elevage de 6 mois en cuve inox.



Degrés : 13.5 °

Certification : Agriculture Biologique

Notes de dégustation :

Nez : dévoile des notes de mûres, de violette et d'épices douces.

Bouche : notes de fruits rouges avec une bouche charnue et des tanins onctueux, c'est un vin souple qui présente beaucoup de fraîcheur.

Accord mets et vins : Idéal pour accompagner les plats épicés, les viandes grillées ainsi que les fromages affinés.

Température de service : de 15° à 18°

Conditionnement : Bouteilles de 75cl
Cartons de 6 bouteilles (2x3 couchées)

Achat possible à partir de 1 bouteille

Domaine Roman - 84150 Jonquières /contact@domaine-roman.fr / www.domaine-roman.fr / 04.90.70.63.21

