

ENFANT TERRIBLE

AOC CÔTES DU RHÔNE



Syrah majoritaire
 Grenache Noir
 Carignan
 Mourvèdre



Notre vignoble est situé dans le Sud-Est de la France sur la rive droite du Rhône. Nos terroirs sont pour la plupart argilo-calcaires. Cette cuvée est issue de sélections de parcelles situées en coteaux et dans les plaines de galets roulés.



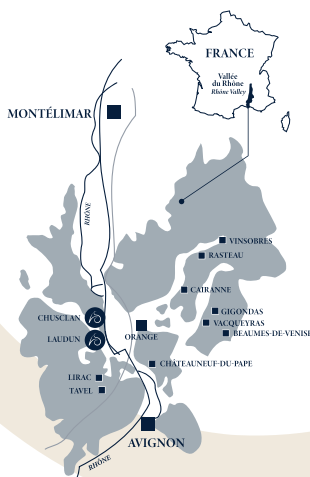
Cuvaison traditionnelle d'une quinzaine de jours en cuve inox ; 1 à 2 remontages par jour. Cette cuvée a été élaborée sans ajout de soufre. Tous les vins contiennent naturellement des sulfites issus de la fermentation.



Cette cuvée, assemblage de Grenache noir, Syrah, Carignan et Mourvèdre, a un nez aromatique marqué par des notes de fruits rouges gourmands. Élaborée sans aucun ajout de sulfites, sa robe est profonde avec de beaux reflets violets. Vin présentant une explosion de fruits rouges au nez. La bouche est voluptueuse avec des tannins très harmonieux.



Ce vin accompagnera parfaitement de la charcuterie et des grillades. Servir à 15-17°C.



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.