



ÉLÉMENTS *Terra*

AOC CÔTES DU RHÔNE



Grenache Noir majoritaire,
Syrah,
Cinsault



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.



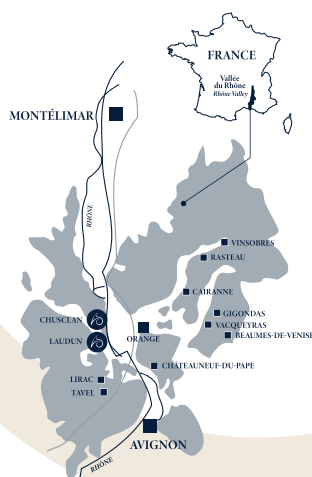
Assemblage de vins issus de pressurage direct et de saignée. Vinification traditionnelle à basses températures (13 à 16°C).



Belle cuvée à la teinte claire avec des reflets roses pâles. Au nez, le vin est aromatique et séduisant avec des notes fruitées et une finale acidulée. Harmonieux en bouche, le vin libère une agréable sensation de fraîcheur.



Ce vin pourra être proposé en apéritif ou en accompagnement de viandes blanches, grillades ou encore plats de cuisine épicée et exotique.
A servir frais à 10-12°C.



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