

ÉLÉMENTS *Sol*

AOC CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir majoritairement,
 Syrah
 Cinsault



Cette cuvée est issue du vignoble qui s'étend autour du village de Chusclan, dans le Sud-Est de la France sur la rive droite du Rhône. La sélection est menée sur des vignes cultivées sur un terroir de galets roulés en pieds de coteaux, près de la colline dominée par le Château de Gicon. Sols pauvres et argilo calcaires.



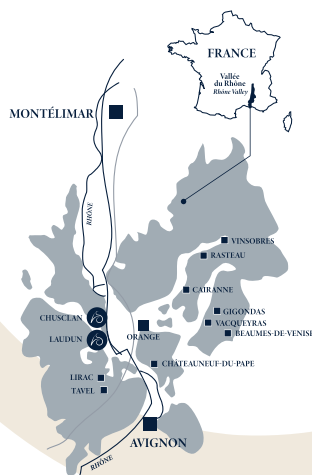
Vinification traditionnelle, vendange égrappée, jus issu de saignée, débouillage à froid, un mois de fermentation alcoolique à 15-17°C.



Vin à la robe rose clair brillante. Au nez, le vin est aromatique, ouvert, élégant, avec de nombreuses notes de fruits rouges et de bonbons anglais. Quelques nuances de fleurs blanches viennent enrichir la sensation. En bouche, le vin est souple et suave. L'équilibre frais fait ressortir les arômes et rend la dégustation très plaisante.



Idéal pour accompagner des plats en sauce et des fromages.
 Servir à 10-12°C.



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