



# ÉLÉMENTS *Sol*

## AOC CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir  
Carignan  
Syrah  
Mourvèdre



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 calcaires en pieds de coteaux, près de la colline dominée par le Château de Gicon.



100% Vinification traditionnelle (vendange foulée, éraflée). 10 à 20 jours de cuvaison.



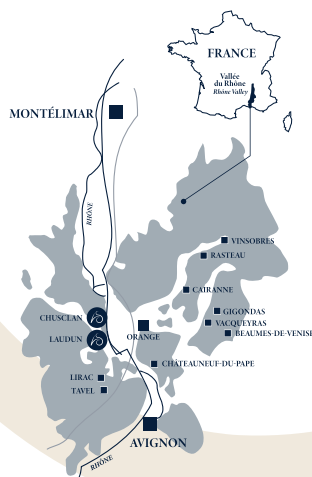
La robe est d'un beau grenat profond, brillante et engageante. Le nez est marqué par un fruit net et expressif, où les arômes de cerises et de fraises bien mûres se mêlent aux épices douces. De gourmands tanins réglissés structurent une bouche tendre et suave.



Idéal avec un beau poulet fermier rôti ou braisé, une épaule d'agneau à la fleur de thym, ou encore un lapin rôti en crépine.  
Servir à 15-17°C.



Médaille d'argent Mâcon 2019 (millésime 2018)  
Médaille d'argent Decanter 2019 (millésime 2018)  
Médaille d'argent International Wine Challenge 2019 (millésime 2018)



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