

ELEMENTS *Sol*

AOC CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Syrah majoritaire
Grenache noir
Carignan



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 calcaire en pied de coteaux, près de la colline dominée par le Château de Gicon.



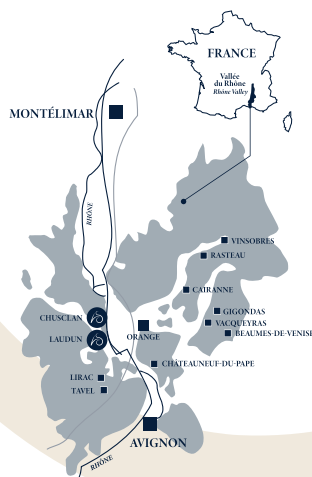
Cuvaison traditionnelle d'une quinzaine de jours en cuve inox ; 1 à 2 remontages par jour. Cette cuvée a été élaborée sans ajout de soufre. Tous les vins contiennent naturellement des sulfites issus de la fermentation.



Vin à la robe soutenue, avec des notes intenses de fruits rouges mûrs portés par une trame tannique très pure.



C'est un vin chaud et puissant apte à vieillir et qui accompagnera parfaitement un filet de boeuf en croûte ou un faisán à la broche.
Servir à 15-17°C.



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