

EXCELLENCE

AOC CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir et Syrah majoritaires,
Carignan



Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée « Excellence » sont les plus vieilles de Chusclan. Elles font l'objet d'un cahier des charges entre la cave et les vignerons propriétaires afin d'obtenir la maîtrise des rendements ainsi qu'un état sanitaire optimal. Par ailleurs, un contrôle à la vigne est régulièrement effectué par notre technicienne qualité. Cette cuvée de caractère reflète le fort potentiel de la qualité des sols de Chusclan.



15 jours de cuvaision, vinification classique, longue. Raisins cueillis à pleine maturité et ayant fait l'objet d'une sélection minutieuse. Elevage partiel en barrique.



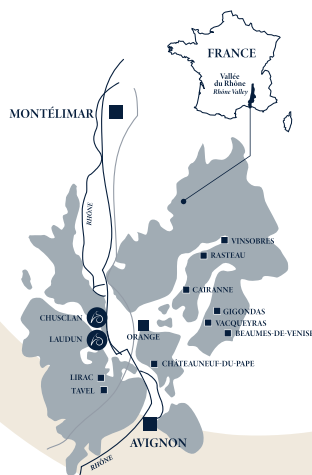
Cette cuvée présente une belle robe pourpre brillante qui s'accompagne d'une belle explosion fruitée au nez marquée par les notes de cerise noire et de mûre se mariant avec harmonie à de subtiles notes épicées. La bouche est fondante et repose sur des tanins souples, harmonieux et bien fondus. Un vin élégant et qui se distingue facilement.



Il accompagnera à merveille une côte de bœuf grillée ou un succulent rôti de canard.
A servir à 15-17°C.



Une étoile Guide Hachette 2020 (millésime 2018)
Médaille d'argent Mundus Vini 2020 (millésime 2017)
Médaille d'or au concours des vins Mâcon 2017 (millésime 2016)



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